NAZIONALE VITT. EMANUELE
12
17 K
16

12.
13
K
26

I-C-18-

TRAITÉS NOVVEAVX & CVRIEVX DV CAFÉ DV THÉ ET DV CHOCOLATE.

Composéz

Par Philippe, Sylvestre Dufour.

BIBLIOTECA NAZ. ROMA

TRAITEZ

Nouveaux & curieux

DV CAFÉ, DV THÉ ET DV CHOCOLATE.

Ouvrage également neceſſaire aux Medecins, & à tous ceux qui aiment leur ſanté.

Par PHILIPPE SYLVESTRE DVFOVR.

A LYON,

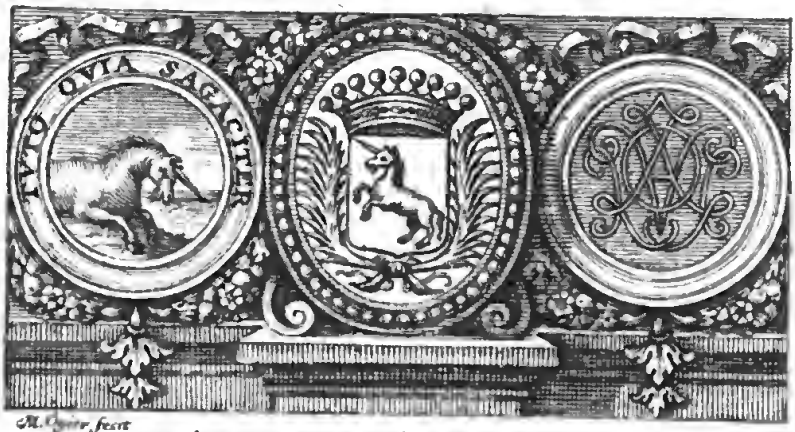
Chez IEAN GIRIN, & B. RIVIERE, ruë Merciere, à la Prudence.

M. DC. LXXXV.

AVEC PRIVILEGE DV ROY.

BIBLIOTECA NAZ. ROMA VITTORIO EMANUELE

2 - 10



A MONSIEVR

LE

CHEVALIER

VALON,

SEIGNEVR DE JANLIS
ET DE VEVCHEY.

MONSIEVR,

Vous m'avés assuré fort souvent depuis

que i'ay l'honneur de vous connoître, que mes Lettres vous faiſoient quelque plaiſir. Ie dois le croire, car je vous ay reconnu toûjours fort ſincere. Ie doute pourtant ſi celle-cy aura ce bon-heur ; elle eſt à la tête d'un Livre que ie vous dedie, il n'en faut pas d'avantage pour alarmer vôtre modeſtie, qui ſçait que l'Eloge eſt inſeparable de la dedicace. R'aſſurez vous, Monſieur, ie ne ſuis ny Genealogiſte, n'y Panegiriſte; vos Illuſtres Anceſtres ſont à couvert par là de tout ce que je pourrois dire à leur gloire ſans flaterie &

ſans menſonge : & vous l'êtes auſſi vous même, des grandes loüanges que je pourrois vous donner avec verité & avec juſtice. Mais qu'en pourrois je dire, que tous ceux qui vous connoiſſent ne ſçachent auſſi bien que moy ? Qui d'eux ne ſçait pas, que bien que vôtre famille ſoit des plus conſiderables de Vôtre Province, tant par les employs de vos Ayeux, que par leur propre merite ; Vous l'êtes encore plus par le nombre & par l'éclat de vos vertus perſonnelles. Ils ſçavent qu'il en eſt peu que vous ne

poſſediés dans un degré eminent ; que vous êtes vaillant ſans temerité, liberal ſans profuſion, complaiſant ſans baſſeſſe, genereux ſans faſte, bon ſans foibleſſe, & par deſſus tout cela un amy à toute épreuve, franc, officieux, ſincere, tendre, ardent, n'embraſſant pas ſeulement avec joye les ocaſions de faire plaiſir, mais les cherchant avec empreſſement, & detaché de tout autre intereſt que de celuy des perſonnes que vous aimez. Ie pourrois, MONSIEVR, ioindre à ces verités un grand nombre d'autres qui ne vous

ſeroient pas moins glorieuſes ; ſi je ne craignois de gendarmer vôtre modeſtie. Il me ſemble même que je l'entens déja me reprocher que ie luy ay fait une ſupercherie: C'eſt pour luy plaire que ie me tais : ſouffrez pourtant que ce ne ſoit pas ſans vous avoir informé du ſuiet qui m'a porté à vous dedier ces Traitez. La reconnoiſſance que ie dois à la grace que vous me faites de m'aimer depuis long-tems de la maniere du monde la plus obligeante, en eſt l'unique motif. Ne pouvant vous faire connoître en par-

ticulier par mes ſervices ; combien ie ſuis ſenſible à cette faveur , elle m'a conſeillé d'en rendre publique la paſſion que i'en ay , & de me dedommager de mon impuiſſance par les témoignages de ma bonne volonté. Ce fut par ce principe, MONSIEVR , qu'au moment que ie formay le deſſein de donner cét Ouvrage au Public , ie conçus la penſée de luy apprendre , que ſi les obligations que ie vous ay ſont infinies , le reſſentiment qu'elles m'ont inſpiré ne l'eſt pas moins. Ainſi ie puis dire que i'eus autant d'envie

de luy faire ſçavoir la diſpoſition de mon cœur pour vos bontés, que de luy découvrir les qualitez du Café, du Thé & du Chocolate pour ſon avantage. D'ailleurs les illuſions de l'amour propre ne peuvent elles pas m'avoir fait ſucomber à la tentation de quelque vanité? Il y en a de plus mal fondées que celle que ie puis tirer de l'honneur que vous me faites de me conſiderer. Les gens qui connoiſſent la penetration de vôtre eſprit, & la ſolidité de vôtre Iugement, ne ſçauroient l'apprendre ſans iuger que ie dois

valoir quelque choſe : donnez leur ſuiet, MONSIEVR, de le croire toûiours, en me continuant cette même grace, auſſi long-tems que mes reſpectueuſes defferences vous obligeront à me conſiderer comme l'homme du monde qui vous eſt le plus parfaitement aquis, & qui eſt avec plus de verité & plus de chaleur,

MONSIEVR,

Vôtre tres-humble & tres-obeïſſant ſerviteur
SYLVESTRE DVFOVR.

PREFACE.

IL y a environ douze ans, qu'un manuſcrit Latin qui traitoit du Café, me tomba entre les mains : je l'examinay, & je crus qu'il pouvoit être utile au Public, tant parce que perſonne dans ce Royaume n'avoit encore rien écrit ſur cette matiére, que parce que la boiſſon qui ſe fait de cette féve, commençoit à devenir à la mode. C'eſt ce qui me fit reſoudre à traduire ce diſcours, & à le faire imprimer. Ie mis ma traduction au jour, & ſoit que le charme de la nouveauté, qui fait ſouvent tout le

merite d'un Livre, eut inſpiré à bien des gens, le deſir de lire le mien : ſoit qu'ils y fuſſent portés par d'autres motifs, tous les exemplaires en furent débitez en peu de mois. Ce ſuccez me ſurprit, d'autant plus que je ne devois pas m'y attendre. Ie métois atаché ſi ſcrupuleuſement à l'original ſur lequel je travaillois, que j'avois remply ma copïe de quantité de choſes inutiles. L'empreſſement que l'on eut pour cette premiere edition, me perſuada que je devois ceſſer d'être traducteur, & que je pouvois aſpirer à quelque choſe de plus grand. Ie me mis donc en tête de chercher des memoires aſsés precis & aſsés fidelles, pour faire un Traité, qui n'ayant rien de commun que le nom avec celuy que j'avois traduit, pût ſe

rendre conſiderable par luy même : la profeſſion que je fais de Marchand ne me parut pas incompatible avec celle d'Auteur, ſur tout en cette occcaſion, où il s'agit d'une drogue, dont les Marchands nous ont donné la connoiſſance. C'eſt à ceux qui ont negocié dans le Levant, que nous devons en France la decouverte du Café. C'eſt eux qui nous en ont fourni. Ie conſideray même en un ſujet de cette nature, un grand nombre de choſes, dont un Marchand peut être mieux informé qu'un Philoſophe. Il peut mieux ſçavoir le lieu d'où il le faut tirer, la maniere de le preparer, celle de le conſerver, les alterations qu'on y peut faire & pluſieurs autres particularités dont ſes correſpondances le rendent plus in-

ſtruit, que ne le pourroit être un Sçavant par toutes ſes meditations. Peu de tems m'auroit ſuffi pour cela : mais diſtrait par des occupations, qui m'ont indiſpenſablement apellé & attaché ailleurs, j'ay laiſsé écouler pluſieurs années ſans y penſer. Ce n'eſt que depuis peu de mois que je me ſuis mis à y travailler. I'ay fait par mes amis, pour y reüſſir, ce que fait l'Abeille pour faire ſon miel : elle employe la roſée qu'elle trouve ſur diverſes fleurs : & moy pour faire quelque decouverte, qui pût rendre mon travail utile & agreable, je ne me ſuis pas contenté de conſulter dedans & dehors le Royaume un grand nombre de Sçavans qui me font l'honneur d'entretenir commerce avec moy. I'ay encore porté mes

recherches dans le fonds de l'Orient, où je porte mon negoce. Peut-être me flatay-je, en disant que j'ay fait par l'une & l'autre de ces voyes, un amas de beaucoup de raretés, dont la lecture ne sera ny ennuyeuse, ny inutile au Public.

Au Traité du Café, j'en ay joint un du Thé, & un du Chocolate : à quoy je me suis crû obligé, non pas seulement parce que lors que je fis imprimer la Traduction dont j'ay parlé, je le fis de cette maniere ; mais aussi par le grand raport que ces boissons ont ensemble. I'avoüe de bonne foy que ce que je dis au sujet de ces deux derniers Traités n'est en partie qu'une repetition de ce que d'autres en ont dit. Ie me suis étudié de le mettre en meilleur ordre qu'ils

n'avoient pas fait. Ie ne ſçay ſi j'y auray reüſſi ; mais je ſçay bien que ſi les Curieux ne ſont pas ſatisfaits de mon travail, ils le doivent du moins étre de mon intention. Quand le contraire arriveroit je m'en conſoleray bien plus facilement, que je ne le ferois, ſi ayant toûjours ignoré les qualités du Café, je n'en avois pas reçu le ſoulagement dont je luy ſuis redevable.

PRIVILEGE DV ROY.

LOÜIS PAR LA GRACE DE DIEU ROY DE FRANCE ET DE NAVARRE, A nos amez & feaux Conſeillers, les gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de nôtre Hôtel, Prevoſt de Paris, Baillifs, Senechaux, & autres Prevoſts, leurs Lieutenants & autres nos Iuſticiers & Officiers qu'il appartiendra, SALUT. Nôtre bien-amé le Sieur SYLVESTRE DVFOUR, Nous a fait remontret qu'il deſireroit faire imprimer un Livre qu'il a compoſé, intitulé Traitez *du Café, du Thé & du Chocolate*, s'il nous plaiſoit luy en accorder la permiſſion, nous requerant tres-humblement nos Lettres ſur ce neceſſaires; & voulant le traiter favorablement. A CES CAUSES Nous avons permis & accordé, permetrons & accordons par ces preſentes audit Dufour, de faire imprimer ledit Livre par tel Libraire ou Imprimeur, & en tel volume, tomes, marges, caracteres, & autant de fois que bon luy ſemblera pendant le tems de ſix années conſecutives, à commencer du jour que ledit Livre ſera achevé d'imprimer pour la premiere fois. Iceluy vendre & debiter par tout nôtre Royaume, Païs & terres de Nôtre obeïſſance: Faiſons deffences à tous

Libraires, Imprimeurs & autres, d'imprimer, faire imprimer, vendre & distribuer ledit Livre sous quelque pretexte que ce soit, même d'impression étrangere, sans le consentement dudit exposant, sur peine de confiscation des exemplaires contrefaits, amande Arbitraire, dépens dommages & interets; à la charge de faire imprimer ledit Livre sur de bon papier & en beaux caracteres, conformement aux Reglemens, & d'en mettre deux Exemplaires en Nôtre Bibliotheque publique, un en Nôtre Cabinet des Livres de Nôtre Château du Louvre, & un en celle de Nôtre tres-cher & feal Chevalier Chancelier de France le Sieur le Tellier, avant de l'exposer en vente, à peine de nullité des presentes; du contenu desquelles Nous mandons & enjoignons faire jouïr & user ledit exposant, pleinement & paisiblement, cessant & faisant cesser tous troubles & empêchemens au contraire, Voulons qu'en mettant au commencement ou à la fin dudit Livre l'extrait des presentes, elles soient tenuës pour duëment signifiées, & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amez & feaux Conseillers Secretaires, Foy soit ajoûtée comme au present Original. Mandons au premier Nôtre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'execution des presentes, toutes significations, deffenses, & autres Actes necessaires, sans demander autre permission, car tel est Nôtre plaisir. Donné à Paris le vingt-sixiéme jour

de May, l'an de grace mille ſix cens quatre-vingts quatre, & de Nôtre regne le quarante-uniéme. Par le Roy en ſon Conſeil.

IVNQVIERES.

Regiſtré ſur le livre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, le vingt-uniéme jour de Iuin mille ſix cens quatre vingt-quatre, ſuivant l'Arreſt du Parlement du 8. Avril 1653. Et celuy du Conſeil privé du Roy du 27. Fevrier 1665. à condition de faire vendre les Livres par les mains & au nom d'un Libraire ou Imprimeur, & d'en fournir un Exemplaire pour nôtre Communauté.

C. ANGOT, *Syndic.*

Cedé, & tranſporté les droits que me donne le ſuſdit Privilege, à Meſſieurs GIRIN & RIVIERE, ſuivant les conventions faites entre Nous. A Lyon le 7. de Septembre 1684.

DVFOVR.

Acheve d'imprimer pour la premiere fois le 30. Septembre 1684.

Atteſtation pour le Livre, ou Traitez nouveaux & curieux du Café, du Thé & du Chocolate, par le Sieur Dufour, faite par ordre de Monſeigneur le Chancelier.

QVelque Aprobation qu'on donne tous les jours au Café, il y a neanmoins des Medecins qui en croient l'uſage pernicieux ; les ſoins que Mr Dufour a pris d'en expliquer les proprietez, l'analyſe qu'il a fait faire de cette fêve, & les raiſons qu'il rend des effets differens qu'elle produit ſont tres-capables de detromper les plus prevenus & d'inſtruire ceux qui continuent à demander ſi le Café échauſe ou s'il rafraichit ; on trouvera tous ces éclairciſſemens dans ſon Livre, où rien ne nous paroit qui ne ſoit utile, fort curieux & tres-propre pour perſuader tout le monde, qu'il faut être docile dans les choſes qu'on ne ſçait pas. A Lyon le 10. de May 1684. FALCONET Fils.

Pbrig ou Pot Pour Faire Cuire le Café

Plante du Café

Instrument Pour Torrefier le Café

Feues de Café

Traité Nouueau & Curieux du Café
Composé Par Philippe . Sylvestre Dufour

BIBLIOTECA NAZ
ROMA
VITTORIO EMANUELE

M. Oyen Sculp.

TRAITÉ DV CAFÉ.

A Bonté, la Sageſſe, & la Puiſſance infinie de Dieu, ne nous permettent pas de douter qu'il n'ait ſuffiſamment pourvû à la conſervation des

Eſtres qu'il a produits. Auſſi voyons-nous qu'il a mis ſous nos yeux, & comme entre nos mains, tout ce qui nous peut ſervir d'aliment, ou de remede, & en general toutes les choſes qui contribuent à la conſervation, ou au rétabliſſement de nôtre ſanté. Il ſemble qu'il n'y en a point qui nous ſoient ſi propres que celles qui naiſſent dans les lieux où nous naiſſons. Cependant la curioſité, ou plutôt l'inquietude naturelle de l'homme, le porte à aller chercher bien loin ce qui eſt autour de luy, & à negliger la nature dans l'endroit qu'il habite, pour l'aller étudier dans les climats les plus éloignez. Cela eſt ſi vray que la Medecine n'a point de drogues plus familieres que celles qui nous ſont

apportées du Levant. On ſe perſuade que le Soleil fait plus de graces à la terre où il ſe leve, qu'à celle où il ſe couche, & on ne ſonge pas que tout eſt ſi juſtement compaſſé dans l'Vnivers, qu'il n'y a point d'animaux, qui ne trouvent par tout où ils naiſſent, ce qui peut être neceſſaire pour leur entretien, & pour leur conſervation, ſelon la difference de leur conſtitution, & de leur temperament. Il eſt donc ſurprenant que les hommes faſſent de ſi longs voyages, par mer & par terre, & qu'ils s'expoſent à tant de perils, pour trouver ce qui leur eſt peut être moins utile, que ce qu'ils ont chés eux. Il eſt vray que l'avarice qui a été le plus puiſſant motif, qui a fait entreprendre ces grandes cour-

ſes, n'a pas eu pour unique objet nos beſoins ; & qu'elle n'auroit pas eu dequoy ſe remplir, ſi elle n'avoit travaillé pour nos vanités, & pour nos plaiſirs. Elle a fait fonds ſur nos ignorances, ſur nos legeretez, ſur nos craintes, & ſur nos moleſſes ; & pour nous prendre par tous ces endroits, elle a ramaſsé par tout des choſes rares, des choſes nouvelles, des choſes ſalutaires, & des choſes delicieuſes. Elle a foüillé pour cela dans l'une & l'autre Inde, & dans tous les lieux de la terre les plus reculez. Mais parmy les choſes ſalutaires qu'elle nous a procuré, la meilleure, & la plus univerſellement bienfaiſante à mon gré eſt le Café. J'ay entrepris de donner la connoiſſance de ſes merveilleuſes

qualités, d'en faire voir l'utilité, & d'en enſeigner l'uſage, avec le plus d'ordre, le plus de brieveté, & le plus de netteté qu'il me ſera poſſible ; & c'eſt ce que je vais commencer de faire dans le Chapitre ſuivant.

CHAPITRE I.

Ce que c'eſt que Café, & de ſon veritable nom.

LE Café eſt une eſpece de legume, ou de graine étrangere, de la groſſeur de nos plus petits haricots, à qui même il reſſemble ; rond d'un côté, & plat de l'autre, avec une fente au milieu, d'une couleur entre le blanc, & le jaune obſcur. Il eſt naturellement envelopé de deux écorces ; celle qui le touche eſt extrêmement deliée, &

de même couleur que ce legume ; l'autre qui eſt exterieure, eſt noirâtre, & aſsés épaiſſe : mais celuy que nous recevons en eſt la pluſpart ordinairement dépoüillé. L'Arbre qui le porte reſſemble fort à l'Evonyme, ou Fuſain, qui produit cette graine que nous appellons bonnet de Prêtre, comme *Proſper Alpin* qui la veu dans ſes voyages en Levant, l'aſſure dans ſon Traité des plantes d'Egypte. Les memoires qu'on m'a envoyés du Caire, me marquent auſſi qu'il reſſemble fort à nos Céririers moyens, ſoit pour les feüilles & les branches, ſoit pour la grandeur ; car ce n'eſt qu'un arbriſſeau, ſes branches ſont fort déliées, ſa feüille petite, unie, épaiſſe, toûjours verte, & qui tombe tôt ; le

fruit reſtant à découvert ſur l'arbre, juſques à une parfaite maturité. On comprendra mieux la figure de cet arbriſſeau, & de cette graine, par la planche que j'en ay fait graver au commencement de ce Traité, qu'on ne ſçauroit faire par toutes les deſcriptions. Les Auteurs qui en ont écrit, rangent la graine du Café entre les fêves, à cauſe de l'affinité qu'il ſemble avoir avec elles. Il y a vingt-cinq ans qu'il étoit encore ſi peu connu en France, que quelques-uns l'apelloient une meure, comme on le voit dans un écrit qui ſe vendoit alors à Paris, où l'on commençoit d'en boire.

Voila ce que tout le monde convient qu'eſt le Café. Mais il eſt preſque incroyable,

que nous n'en ſçachions pas ſeulement le veritable nom, quoyque depuis quelques années, il nous ſoit ſi ordinaire d'en boire. Les Auteurs mêmes qui en ont écrit, ſont preſque auſſi differens dans leurs ſentimens ſur cela, qu'ils le ſont ſur ſes qualitez. Quelques-uns diſent qu'avant que d'être mis en poudre, on doit l'appeller en Latin *Bunchum*, & en François *Bon*, qu'ils prononcent *Bun*. Les autres luy donnent divers noms, aprés qu'il a été pulverisé, & ſe ſervent indifferemment de ceux de *Café*, *Cophé*, *Cavé*, *Cavet*, *Cahué*, *Caveah*, *Chaube*, *Choana*, *Chaona*, ou *Cahueh*. Cependant voicy ce que m'en écrit d'Alep un homme d'une penetration ſinguliere;* apres

Monſr le Chevalier d'Arvieux Conſul des François.

s'être donné la peine à ma priere de chercher à s'en inſtruire par diverſes conferences qu'il a euës pour ce ſujet, avec des perſonnes capables de l'en éclaircir, ſoit par les voyages qu'ils ont faits dans le lieu qui le produit, ſoit par l'employ qu'ils en font ordinairement dans la Medecine qu'ils profeſſent depuis longues années en Levant.

Le nom de la fêve dont vous me parlés (me dit-il) dans la langue du païs d'où nous le tirons, qui eſt l'Arabie, eſt *Cahaüeh*, parce que les Arabes n'ont point d'V conſone comme les autres Nations. Les Turcs, & les autres Orientaux, prononcent *Cahuéh*. C'eſt à mon avis la prononciation qui peut le mieux s'accorder à la

Françoiſe ſans trop aſpirer les HH. Le mot de *Cahuéh*, vient de *Cohuet*, qui ſignifie force, & vigueur : & on appelle ainſi cette fêve, parce que ſon effet le plus ordinaire, eſt de fortifier, & de corroborer. Bien que cet avis m'inſinuë qu'il faudroit me ſervir du nom de *Cahuéh* dans ce Traité, cependant comme la choſe me paroît indifferente, pour m'accommoder à nôtre uſage, je ne l'appelleray plus que Café.

CHAPITRE II.

Du lieu d'où vient le Café, & de la quantité qu'il en ſort toutes les années.

DE tous les endroits du monde, je ne penſe pas qu'il y en ait d'autre qui pro-

duiſe le Café que l'Yemen, ou l'Ayaman (ſelon nos Geographes peu corrects) qui eſt l'Arabie heureuſe. Il croit dans des vaſtes Campagnes tirant vers le Midy, ſans culture, & point du tout ailleurs. Etant cueilly, on l'apporte à Moka, à Louhaya, & autres ports de mer, qui ſont le long de la côte de la mer Rouge, où on le charge ſur de petites barques pour Gedda, ou Zeiden, qui eſt un port de mer de l'Arabie Petrée, dans l'Etat du Cherif de la Meque; là on l'embarque, ſur des Vaiſſeaux, & ſur des Galeres, qui ſont ordinairement deſtinées pour ce tranſport, juſques à Sués, port de mer à la tête de la mer Rouge, éloigné du Caire d'environ vingt & deux lieuës,

où l'on en tranſporte toutes les années ſur des Chameaux, du moins le nombre de vingt & cinq mille balles, d'environ trois cens livres chacune. Outre cela il en vient bien encore annuellement dix mille balles par terre du même poids, par la Caravane qui retourne de Medine avec les Pelerins du Prophete, qui en chargent auſſi quatre ou cinq mille ſur des Chameaux pour porter à Damas, & à Alep. Cela n'empêche pas que les Arabes n'en tranſportent auſſi beaucoup à la Meque, pour cette eſpéce de foire qui s'y tient tous les ans à leur Bairam, qui eſt leur Pâque. C'eſt là que toutes ces differentes & nombreuſes Caravanes qui s'y trouvent, en chargent à leur re-

tour, chacune pour ſon païs.

Pluſieurs aſſurent qu'on fait boüillir le Café, ou qu'on le fait paſſer dans un four chaud, avant que de le mettre en vente, pour en tuer le germe, de peur qu'on n'en ſeme ailleurs. D'autres ſoûtiennent le contraire ; ces derniers appuyent leur ſentiment ſur une raiſon qui me paroît inconteſtable. S'il étoit vray (diſent-ils) qu'on fiſt boüillir le Café, ou qu'on le fiſt paſſer dans un four allumé, avant que de le faire ſortir de l'Arabie, il y auroit peu de ſes grains qui reſtaſſent garnis de leur écorce, qui étant tres-déliée, ſe reduiroit en poudre, à la moindre approche du feu ; & cependant il s'en trouve un grand nombre dans celuy qui nous vient :

outre que le feu leur donneroit quelque goût, ou quelque odeur de brûlé qu'ils n'ont pas. Ceux qui ont une autre opinion, répondent que l'arbre qui porte le Café, étant d'une auſſi grande importance qu'il eſt, il ſeroit impoſſible que la curioſité, la neceſſité, ou l'intereſt, ne l'euſſent naturaliſé dans quelque autre endroit que celuy d'où il vient, ſi la qualité du germe n'en avoit été entierement éteinte. Mais ces gens-là, ne reflechiſſent pas ſur les ordres de la Providence, qui ayant donné à chaque païs à l'excluſion de tous autres, la faculté de produire certaines choſes, toute l'induſtrie, & tout le ſoin des hommes s'épuiſeroient inutilement, pour en diſpo-

ſer d'une autre façon.

Il ne faut pas s'étonner, s'il n'y a qu'un tres-petit terroir dans toute l'Arabie Heureuſe, qui produiſe le Café : il en eſt de même de l'arbre qui porte la Gomme Thurique, qui ne croît que dans de grandes plaines vers le mont Sinay, le long de la mer Rouge, où il y en a un nombre preſque infiny, & dés que vous tournez à demy journée vers ce mont, vous n'en trouvez plus du tout; ou ſi par hazard la nature a fait effort pour y en produire quelqu'un (ce qui eſt extraordinairement rare) il eſt tres-petit, & ne donne point du tout de Gomme. On ne doit pas être ſurpris de cecy, puiſque ceux qui ont été en ce païs-là aſſurent, que la pluſ-

part des choſes qui croiſſent dans un lieu, ne croiſſent point du tout dans un autre fort voiſin. La même choſe arrive en Egypte, où on trouve dans un endroit l'arbre qui porte de la Caſſe d'une qualité excellente ; au lieu que celle qu'on recueille à une lieuë de là, ne vaut preſque rien, & tant ſoit peu plus loin, il n'en vient point du tout ; ce qui eſt ſi vray, que Damiette en fournit toutes les années quatre ou cinq cens quintaux, & à Rouſſet, qui n'en eſt gueres plus éloigné que d'une journée, il n'y en a que tres-peu d'arbres, qui même ſont, ou peu s'en faut, ſteriles, quelque ſoin que l'on prenne pour leur culture.

CHAPITRE III.

Depuis quel tems la boiſſon du Café eſt en uſage public parmy nous, & chés les Orientaux.

LE Café n'a été connu en France que depuis environ quarante ans ; & ſi je ne me trompe, il n'y en a gueres plus de vingt-cinq qu'on a commencé à s'en ſervir. Sans doute la nouveauté n'y a pas peu contribué. On remarque dans les Oeuvres du Chancelier *Bacon*, imprimées il y a cinquante ans, qu'il n'étoit encore connu alors en Angleterre, que de reputation, & qu'on ne ſçavoit pas trop bien ce que c'étoit, non plus que ſes qualitez. Les Turcs, dit-il ; ont „

„une ſorte d'herbe qu'ils apel-
„lent Café, qu'ils font ſecher,
„& la mettent en poudre pour
„la boire dans de l'eau chaude;
„ils diſent qu'elle leur donne du
„courage, & de la vigueur d'eſ-
„prit : mais qu'étant priſe en
„trop grande quantité, elle le
„trouble; ce qui fait connoître,
„qu'elle eſt de la nature des re-
„medes ſomnifères. En quoy il
ſe trompoit fort.

Il ne ſeroit pas ſi facile d'établir ſolidement en quel tems le Café s'eſt introduit en Levant, puiſqu'il n'y a pas lieu de douter qu'il n'y ait été connu plutôt en un endroit qu'en l'autre, & apparemment il a été pendant pluſieurs années en uſage chés les particuliers, avant que de paſſer dans la connoiſſance du Public. Si je dois

deferer aux memoires que l'on m'a envoyés de la pluſpart des lieux les plus conſiderables de tout l'Orient, il n'y a qu'enviton deux ſiecles que la coûtume d'en boire eſt devenuë auſſi commune qu'elle y eſt ; encore trouve-je la choſe fort douteuſe, puiſque *Loüis Baſſano* qui a écrit en l'année 1545. *Antoine Menavin* en 1548. & *François Sanſovin* en 1563. parlant tous trois des boiſſons des Turcs, ne diſent pas un ſeul mot du Café, bien qu'ils nomment toutes les autres dont ils ſe ſervoient en ces tems là. Si ce n'eſt pas là une preuve aſsés forte pour rêgler abſolument la choſe, du moins c'eſt un indice aſsés conſiderable pour nous obliger d'en ſuſpendre nôtre jugement. Pluſieurs

diſent même que cette boiſſon n'a été introduite dans la Turquie, & dans les païs voiſins, que depuis que *Sultam Selim* ſubjuga l'Egypte, aux années 1517. & 1518. où les Turcs en trouverent l'uſage établi depuis long-tems. Ils le devoient ſans doute au voiſinage des Arabes, qui connoiſſoient le Café il y avoit plus de ſept cens ans : s'il faut s'en raporter à ce qu'en diſent la pluſpart de nos Auteurs modernes, leurs Livres étant pleins de l'opinion que *Razis*, & *Avicenne* en ont parlé ſous le nom de *Bunchum* : mais Velſchius dans ſon Traité de *Vena Medinenſi*, prouve que le *Bunchum* des Arabes n'eſt point le Café. Il fait voir qu'on s'eſt équivoqué ſur ce mot. Pour le prouver il

rapporte qu'*Ebenbeithar* dit que le *Bunchum*, eſt le *Naſcaphthum* de Dioſcoride, & que *Ebenmarufi* remarque dans ſon Dictionaire, que le *Bunchum* eſt une racine odoriferante : en effet *Avicenne* le met entre les racines, ce qui n'a aucun rapport avec le Café. D'ailleurs *Velſchius* pretend que *Proſper Alpin* a confondu ce qu'*Avicenne* avoit dit du *Glans unguentaria*, que les Arabes appellent *Ban*, avec le *Bun*. Voicy mot à mot le paſſage d'*Avicenne*.

Dans ſon Livre ſecond, Traité ſecond, chapitre 88.

Qu'eſt ce que c'eſt que" *Bunchum* (dit-il) C'eſt une" choſe apportée du Yamen ," quelques-uns diſent que c'eſt" des racines de l'*Anigailen*, lors" qu'elle vieillit & qu'elle tom-" be. Le *Choix*, ajoûte-t'il, le" meilleur eſt le Citrin, leger"

BIBLIOTECA NAZ. ROMA VITTORIO EMANUELE

„ & de bonne odeur : le blanc ,
„ & peſant n'eſt pas bon. *Sa*
„ *nature*. Il eſt chaud & ſec au
„ premier degré, ſuivant le ſen-
„ timent de quelques-uns , ou
„ froid au premier degré ſelon
„ quelques autres. *Ses operations*
„ *& ſes proprietés*. Il fortifie les
„ membres , mondifie la peau ,
„ deſſeche ſes humidités , pro-
„ cure une bonne odeur au
„ corps , ôte les mauvaiſes du
„ depilatoire , & eſt bon à l'eſ-
tomach. Surquoy il ſemble qu'Avicenne , parle plutôt de quelque autre choſe que du Café , & ainſi l'ancienneté du tems qu'on le connoît étant ſuppoſée ſur les ſentimens de cet Auteur , il eſt fort incertain que cela ſoit d'auſſi vieille date qu'on nous l'a voulu perſuader. *Marc Paulo* , qui écrivoit envi-

ron le milieu du treiſiéme ſiécle, fort exat dans toutes ſes narrations, ne nous dit du tout rien du Café, dans les Relations des divers voyages qu'il fit en Levant. Le premier de nos Européens qui nous en a donné des nouvelles, eſt ſi je ne me trompe, *Proſper Aipin*, qui voyagea en Egypte il y a environ cent ans; & aprez luy *Veſlingius*, qui y fit aſsés du ſejour: ce qui nous confirme, que le nombre des ſiecles qu'on a voulu donner à la decouverte du Café, n'eſt peut-être pas auſſi certain, que l'on pourroit bien croire. Ce qui l'eſt ſans aucune conteſtation: c'eſt qu'aujourd'huy on s'en ſert generalement par tout le Levant, & cela ſi indiſpenſablement, que tous les matins,

auſſi-tôt qu'ils ſont levez, & qu'ils ont fait leurs prieres, ſoit qu'ils ſoient chés eux, ou qu'ils ſoient en voyage, ils ne manquent pas, de toute condition, de tout ſexe, & preſque de tout âge, d'en prendre quelques taſſes, qu'ils appellent Fingeans : non pas à jeun comme pluſieurs perſonnes font en France; mais aprés avoir mangé quelque choſe. Les Grands avant que d'en boire, font des dejûnés qui valent des repas, & qui les ſoûtienent juſques à deux heures aprés midy ſans manger. Les Marchands, & les Artiſans, mangent quelque peu de pain fait exprez, qui s'appelle en certain païs Futier : & en d'autres, Quaqui. Cette ſorte de pain reſſemble, ſuivant la figure qu'on m'en a donnée, à un biſcuit

biſcuit, large & plat comme la main. Enfin les riches & les pauvres, mangent tous les matins quelque choſe avant que d'en boire, eſtimant que le Café pris à jeun ſe convertit en bile, & y convertit tout ce qu'il trouve dans l'eſtomac, qu'il le ronge, le devore & l'affoiblit juſques à l'inanition : qu'il cauſe une peſanteur ſenſible ſur tous les membres : qu'il fait perdre l'appetit, qu'il rend l'eſprit inquiet, chagrin, impatient : & enfin qu'il met le corps dans un abattement incroyable. C'eſt par cette raiſon qu'on voit tous les matins aux portes des lieux deſtinez à boire du Café, une infinité de vendeurs de Futiers, de biſcuits, ou d'autres pieces

de patiſſerie, que ceux qui y vont pour prendre du Café, achetent pour en manger auparavant, inſtruits par l'experience, qu'il eſt plus ſain de cette façon qu'autrement. Cela a donné lieu au proverbe qu'ils ont parmy eux, que ſi avant que de boire du Café, ils n'avoient rien du tout à manger, il faudroit avaler un bouton de ſa veſte, ou n'en point prendre. Cependant n'en deplaiſe aux Orientaux, qui ne ſont pas les plus habiles gens du monde en Medecine, on éprouve tous les jours dans ces climats, qu'il fait du bien à des perſonnes qui le prenent à jeun : quoy qu'à dire la verité, la pluſpart ſe trouvent mieux de le prendre

aprés le repas, ſur tout lors qu'on s'en ſert contre les maux d'eſtomac, ſurquoy on ne peut donner d'avis certain. La diverſité des temperamens doit regler cela, puis que les remedes, & les alimens font de differens effets, ſelon les ſujets ſur leſquels ils agiſſent. Tous les Turcs ſont pleins de cette opinion, que cette boiſſon eſt non ſeulement fort ſaine, mais encore fort nourriſſante : ce que les ſçavans attribuent aux effets de l'humeur oleagineuſe naturelle au Café, qui non ſeulement adoucit beaucoup le ferment, l'empeche de picoter les membranes de l'eſtomac, & ſuſpend par là les irritations de l'apetit ; mais fournit d'ail-

leurs quelque ſubſtance propre à être convertie en un ſuc nourricier, & repare les eſprits. Les pauvres s'en ſervent dans la ſeule vûë d'œconomie, & en effet pluſieurs amis que j'ay en ce païs-là, me marquent que diverſes perſonnes de métier, aprés en avoir beu quelques taſſes le matin, & quelques autres dans la ſuite du jour, le paſſent ſouvent de la ſorte juſques au ſoir ſans rien manger. Ie n'ay pas trouvé que le Café ait cette qualité en ce païs, du moins auſſi ſenſible; mais comme la pluſpart des voyageurs confirment la même choſe, je veux croire que cette difference peut venir en partie, de celle que met à ſes vertus, la longueur du tems

qu'il faut pour le tranſporter du lieu d'où il vient juſques à nous. Ce qui me fortifie encore dans cette opinion, eſt celle du ſçavant *Monſieur Bernier*, qui a été ſur les lieux, & étant homme d'une grande ſincerité, doit en être cru. On verra enſuite ce qu'il en dit dans une lettre qu'il m'a fait l'honneur de m'écrire.

Les Turcs, generalement parlant, ne ſe contentent pas de boire du Café en particulier dans leurs maiſons : il y a encore dans les endroits les plus conſiderables des villes, quantité de boutiques publiques, qu'ils appellent *Cahué-Kané*, ou Maiſons à boire du Café (ainſi que je l'ay déja dit) Ils s'y rendent preſque

à toutes heures, pour y en prendre, ſans diſtinction de qualité à la reſerve des Grands : & ils y paſſent en different tems une partie de la journée, à ſe divertir dans des entretiens vagues, qui ſans s'attacher à rien, ne laiſſent pas de ſe prendre à tout. Les affaires d'Etat s'y mettent quelquefois ſur le tapis. Les contes gays, facetieux & recreatifs, n'y ſont pas oubliés, chacun y en fait à ſon goût. Les Maîtres de ces lieux-là, par une Politique intereſsée, les rendent les plus agreables, & les plus commodes qu'ils peuvent ; ils y entretienent même des chanteurs, & des joüeurs d'inſtrumens, pour donner du plaiſir à ceux qui y ſont, & ne negligent rien

de tout ce qu'ils peuvent croire y pouvoir attirer plus de monde. La compagnie y eſt ordinairement nombreuſe : mais le grand concours eſt ſur les trois à quatre heures aprés midy. C'eſt le tems d'une de leurs priéres qu'ils appellent *Laſſero* , ou le *Quindy* : alors ils y courent en foule , comme à un divertiſſement dont ils auroient peine à ſe paſſer.

Le Café n'eſt pas ſeulement de tous les écots du peuple , il entre auſſi dans toutes les ceremonies des Grands , qui ſeroient défectueuſes s'il y manquoit. Les premiers Officiers de la Porte ſont obligez , auſſi bien que les moindres Bourgeois de la Ville , de le preſenter indiſpenſablement à

tous ceux qui les vont voir, s'ils ne le faiſoient pas ils violeroient ce que l'uſage a de plus affecté, & l'honnêteté de plus obligeant. Le premier Vizir même n'accorde jamais d'audiance à aucun Ambaſſadeur, que le Café ne ſoit employé, il accompagne toûjours le Sorbet & le Parfum, qu'on ne ſçauroit ne leur pas offrir ſans témoigner quelque ſorte de mépris. Il eſt vray qu'il y a des occaſions où le Parfum n'eſt pas de la partie : c'eſt lors qu'on donne des audiances pendant le Rhamadan qui eſt le Carême des Turcs. * Ils ſont ſi ſeveres obſervateurs de tous les articles de leur Religion, qu'ils croiroient de rompre leur jeûne, ſi la fu-

Memoires de la Croix prem. part. page 54.

mée du Parfum leur entroit par le nez en ce tems-là ; ce même ſcrupule fait qu'ils ſe gardent bien de prendre du Café, quoy qu'ils le preſentent aux autres. En un mot, la boiſſon du Café fait en Levant un des principaux honneurs que les Turcs ſe rendent reciproquement lors qu'ils ſe viſitent, & c'eſt par cette raiſon, qu'ils joignent aux autres epitêtes qu'ils luy donnent celle d'honorable.

CHAPITRE IV.

De quelle maniere le Café a été découvert.

IL n'y a pas lieu de douter que lors que Dieu au commencement de toutes choſes commanda à la terre de

produire des herbes, & des arbres, il ne leur communiquât les qualités qu'il vouloit leur donner. Sur ce principe il eſt conſtant que le Café dez ſon origine a eu celles qui ſont qu'aujourd'huy nous l'eſtimons, & que nous le recherchons. Il ne faut pas croire pourtant que de tout tems elles ayent été connuës: il s'eſt paſsé bien des Siecles, que non ſeulement on les a ignorées, mais que même on n'a pas ſçu ce que c'étoit que Café. Dieu toutesfois qui par ſa puiſſance luy avoit communiqué les proprietés qui luy ſont naturelles pour l'avantage de l'homme, ne voulut pas permettre que ſon ignorance le privât pour toûjours du ſecours qu'il en pou-

voit recevoir, & il voulut bien enfin par ſa bonté qu'on tirât des tenebres ce treſor, dont l'utilité ſe répand ſur tant de peuples. Les moyens dont il ſe ſervit pour cela ſont ſi ſurprenans, que je ſuis perſuadé qu'on les apprendra avec autant d'admiration que de plaiſir. I'ay pris ce que j'en vais dire, d'un diſcours du ſieur *Fauſto Nairone* Maronite Profeſſeur des langues Chaldaïque & Siriaque, au College de Rome, qui ſe trouve inſeré dans le Iournal Italien des Sçavans, imprimé l'année mille ſix cens ſoixante & onze.

Un Gardien de Chameaux, " dit-il, ſelon le ſentiment de " quelques-uns, ou de Che- " vres, ſuivant l'avis de quel- "

„ques-autres, ſe plaignit à „des Moines que par fois ſes „chevres ou ſes chameaux „veilloient, & ſautoient toute „la nuit contre leur ordinai„re : le Prieur ſe douta auſſi„tôt que ce ne pouvoit être „qu'un effet de leur pâturage. „Pour s'en éclaircir, il ſe „porta ſur les lieux, & con„ſidera que celuy où ce betail „avoit paſsé le jour qui avoit „precedé la nuit qu'il ſautoit, „étoit plein de certains ar„briſſeaux, dont ils mangeoient „le fruit, il en emporta pour „tacher d'en découvrir les qua„lités ; & en fit boüillir dans „l'eau : aprés en avoir beu il „s'apperçut qu'elle faiſoit veil„ler, ce qui l'obligea d'en don„ner à ſes Moines pour les „empêcher de dormir dans le

tems des Offices de la nuit.« Les ſuites répondirent à ſon« attente, & bien-tôt aprés« on découvrit que ce fruit« avoit beaucoup d'autres pro-« prietés fort ſalutaires, qui« luy acquirent ſans peine une« eſtime extraordinaire, & uni-« verſelle; mais principalement« parmy ceux qui en vendent.« Leur intereſt a fait naître leur« reconnoiſſance, ils la croi-« roient imparfaite, s'ils ne fai-« ſoient des prieres particulie-« res & ordinaires pour *Scia-*« *dli*, & *Aydrus*, qui ſont les« Moines qu'on croit avoir« fait la premiere découverte« de ce fruit.

CHAPITRE V.

Obſervations pour le choix du Café, maniere d'en faire la torrefaction à propos, & précaution pour le conſerver lorsqu'il eſt en farine.

AVant que de parler de la maniere dont il faut torrefier le Café, pour le mettre en farine, je crois qu'il eſt neceſſaire de dire quelque choſe des precautions que l'on doit prendre pour le bien choiſir; peu de mots ſuffiront pour cela. Il n'y a qu'à ſe ſouvenir que le Café étant une eſpece de grain, il a cela de commun avec tous les autres, que mieux il eſt nourri, meilleur il eſt. Il faut auſſi prendre garde qu'il ſoit net &

exempt de toute ſorte d'immondices qu'on pourroit y avoir mis pour en augmenter le poids, ce qui en diminueroit de beaucoup la bonté. Il ſeroit à ſouhaiter que nous peuſſions connoître ſi le Café eſt vieux, puis qu'il eſt hors de tout doute que plus il eſt vieux moins il vaut, parce que ſon ſuc ſe diſſipe à meſure qu'il ſe deſſéche, ce qui luy ôte une partie de ſa vertu; mais comme cela paſſe nôtre connoiſſance, je ne crois pas qu'il y ait d'autre moyen de ſe garantir de l'avoir ſuranné, que celuy que je pratique, qui eſt d'en faire venir de tems en tems de quelqu'un des lieux le plus approchans de celuy qui le produit: encores eſt-t'on beaucoup expo-

sé au riſque de ne l'avoir pas tel qu'il le faudroit. Il y a des gens qui ſe piquent d'être bons connoiſſeurs du Café, qui aſſurent que celuy qui eſt d'un jaune enfoncé, & leger, eſt à preferer au blancheatre & peſant : voilà tout ce qui eſt venu à ma connoiſſance ſur ce ſujet.

Lors que je diray que le Café de la maniere qu'il nous vient du Levant, a en ſoy les qualités que nous luy imputons, & qu'il ne les a pas, cela ſemblera impliquer contradiction, rien n'eſt pourtant ſi vray. Voicy comment : qu'on prenne du Café tel que nous le recevons, qu'on le pile, & qu'apres l'avoir fait boüillir, on en avale quelques gobelets, on n'en ſentira au-

cun effet : mais qu'en le torrefiant, on luy donne un degré de coction neceſſaire ; & qu'aprés l'avoir mis en farine & fait boüillir à propos, on en boive quelques taſſes, on luy trouvera les prerogatives qu'on luy attribuë. Cela fait voir que bien que la vertu du Café ſoit inherente, & naturellement attachée à luy, elle ſeroit pourtant comme morte, ſi le feu qui ſemble en devoir diſſiper les eſprits, ne les ranimoit. En effet, on ne s'en ſert qu'aprés l'avoir torrefié, parce que l'experience a appris que le feu ouvrant ſon corps, & en faiſant exhaler le flegme qui embarraſſoit ſes eſprits le rend aperitif, & propre à fortifier l'eſtomac, ce qui arrive par

un ſel fixe, & par une humeur oleagineuſe qu'il contient comme je le feray voir dans la ſuite. Il faut que ce ſoit une longue pratique, qui aprenne le degré de torrefaction neceſſaire, pour rendre le Café tel que nous le ſouhaitons : ſi on le cuit trop on le rend inutile, ſi on ne le cuit pas aſsés il ne ſert de rien, ce qui fait voir inconteſtablement de quelle importance il eſt d'atraper le milieu neceſſaire pour rendre la torrefaction parfaite, & par conſequent avantageuſe. Bien des gens croient d'en avoir la ſcience, & peu la poſſedent, non pas ſeulement en France, (où nous abondons en ces ſortes de perſonnes, dont le ſçavoir faire en toutes choſes étant

fort borné, ne laiſſent pas de ſe flatter de ſçavoir tout ſans avoir rien appris;) mais même en Levant, où la grande conſommation & le frequent uſage qui ſe fait du Café, devroit avoir enſeigné, du moins à ceux qui n'ont pas d'autre employ que celuy d'en vendre publiquement, tout ce qui eſt neceſſaire à cette preparation. Cela eſt ſi veritable que *Monſieur Bernier* m'a aſſuré, que durant un ſejour aſsés conſiderable qu'il a fait au Caire, une des plus grandes Villes du Levant, & celle dans laquelle le Café eſt le plus en vogue, il n'y avoit que deux hommes qui fuſſent en reputation de le ſçavoir parfaitement bien cuire. Cependant on a vû de

quelle conſequence ſont les manquemens qu'on y fait d'y bien reuſſir : ils ſont tels que je leur impute en partie le peu de ſuccés qu'a l'uſage du Café parmy nous. Il en ſeroit autrement, ſi la pluſpart de ceux qui ſe mêlent de le torrefier pouvoient ſe laiſſer perſuader pour une bonne fois, qu'ils n'en ſont pas capables, & qu'ils s'en doivent repoſer ſur les ſoins de ceux à qui une experience conſommée a pû donner les connoiſſances neceſſaires pour cela. Ie n'oſerois me promettre que cét avis puiſſe les faire démordre de la bonne opinion qu'ils ont de leur capacité, je crois qu'il vaut mieux compatir à leur foibleſſe, & que n'y ayant pas apparence que

je puiſſe les guerir de leur prevention, je tâche du moins à les guerir de leur ignorance, en les inſtruiſant de ce qu'il faut faire non ſeulement pour reüſſir à la torrefaction du Café, mais encore pour le boire utilement, ſuivant ce que j'en ay appris par une longue pratique & par l'experience de pluſieurs de mes amis, parmy leſquels il y en a qui ont ſejourné une partie de leur vie en Levant; où l'habitude qu'ils avoient contractée de ne pouvoir s'en paſſer, a dû leur faire rechercher juſques aux moindres circonſtances des particularités neceſſaires, pour l'entiere reuſſite de ces preparations, qui ſe doivent faire de la maniere ſuivante.

TORREFACTION.

PRenez la graine de *Bun*, que vous voulez torrefier, (Ie me ſers pour le preſent de ce terme, pour m'accommoder aux ſentimens de ceux qui ne veulent pas qu'on l'apelle Café qu'elle n'ait été miſe en poudre) pourveu qu'il n'y en ait tout au plus que deux ou trois livres à la fois, car moins il y en a, mieux on la cuit. Mettez-la dans une poile, ou dans une tourtiére, ou ſi vous le voulez dans une terrine, ſur un feu de charbon fort allumé, ſans flamme pourtant: donnez-vous le ſoin enſuite, dez que vous croirez qu'elle pourra ſentir la chaleur, de la remuër ſans

diſcontinuation avec une cuillier de fer, ou une ſpatule, pour faire en ſorte, autant qu'il vous ſera poſſible, que tous les grains ſe cuiſent également, juſques à ce qu'ils ſoient à moitié brûlez, évitant abſolument que la choſe aille au delà : ce que vous connoîtrez lors qu'ils ſeront devenus d'une couleur tanée un peu obſcure, alors il la faudra tirer du feu. Si la coction eſt faite à propos, vous ſentirez avec plaiſir une odeur de pain brûlé, mais un peu plus fortifiante pour le cerveau, & pour l'eſtomac. On aſſure qu'on peut auſſi rotir le Café dans un inſtrument de fer blanc, ou de cuivre étamé, repreſenté dans l'Eſtampe que j'en ay fait mettre au com-

mencement de ce Traité. On le remplit de graines, aprez quoy on le ferme avec ſon couvercle, & on le tourne devant un feu de charbon fort vif, juſques à ce qu'on les croye bien rôties. Sans doute de cette maniere il ſe diſſiperoit moins des parties volatiles, qu'en le faiſant cuire dans une terrine découverte, & par conſequent il en ſeroit beaucoup meilleur. Mais quoy que j'aye entrepris tresſouvent de le faire cuire de cette façon, je n'ay jamais pû y reüſſir, les autres qui l'eſſaieront y ſeront peut-être plus adroits, ou plus heureux que moy. La graine étant cuite, vous la pilerez, & la reduirez en poudre : on la veut en Levant

un

un peu groſſe, & en France ſi déliée, qu'on la paſſe ordinairement dans un tamis fin : il faut éviter autant qu'il ſe pourra, dés qu'elle ſera cuite, & encores plus lors qu'elle ſera pilée, qu'elle ne s'évente, à quoy elle eſt plus ſujette même que le vin ; & ſi elle eſt une fois éventée, elle n'eſt plus propre à rien, ſes qualités n'étant pas ſeulement affoiblies, mais entierement éteintes, on ne ſçauroit prendre trop de ſoin pour l'empêcher. C'eſt pour cela qu'il faut avoir celuy de l'enfermer d'abord qu'elle eſt faite dans un ſac de cuir graiſsé, ou ciré par dehors d'une maniere, que l'air n'y puiſſe entrer en aucune façon, ny

par les pores du cuir, ny par les coutures du ſac, qu'il faut pour le même ſujet ſerrer à l'inſtant fortement par le col juſques à la ſuperficie du Café, & ne l'ouvrir que dans le moment qu'on en veut prendre, ce qui ſe doit faire avec une cuillier, pour le relier tout auſſi-tôt, avec beaucoup de diligence. La raiſon de cela eſt, que la vertu du Café étant principalement dans les eſprits qui luy viennent par la torrefaction, dez qu'on les laiſſe évaporer, il ne reſte qu'un marc, ou une poudre inſipide, qui ne ſent plus que le relant & le reclus, dont la décoction eſt auſſi déſagreable au goût, que nuiſible à la ſanté, dequoy on s'apperçoit dez que la poudre

commence à perdre la ſenteur du pain chaud, & brûlé, & à ſentir celuy du renfermé. Plus on la garde, & moins elle vaut, parce que comme je viens de le dire, elle pert de jour à autre de ſa proprieté, en perdant ſa ſenteur, & avec elle ſon goût, qui ne conſiſte que dans ſa qualité balſamique qui eſt ouverte par le feu, & que l'air diſſipe; c'eſt pourquoy il n'en faut mettre en poudre, que le moins que l'on peut à la fois : il faudroit même ſi on le veut boire plus agreablement, & plus utilement, n'en jamais faire piler que la quantité dont on a beſoin, & le plus approchant que l'on peut du tems qu'on veut s'en ſervir. Les Arabes du deſert

en uſent de cette façon qui eſt la meilleure, quoy que la plus fatigante pour ceux qui n'ayment pas à payer la delicateſſe par quelques ſoins : s'y conduire autrement, & en faire des proviſions, pour trois ou quatre mois, n'eſt pas en connoître le fin. Voicy un moyen aisé & immancable pour ne ſe tromper jamais dans la torrefaction du Café. Si une fois vous en avez trouvé de propre à vôtre temperament, conſervez en une pincée par montre, & lors que vous en torrefierez, & que vous le verrez approchant d'être cuit, pilez en de tems en tems, quelques grains juſques à ce que leur farine ſoit de la même couleur que celle que vous aurez ;

avec cette precaution difficilement on s'y méprendra.

Bien que l'on m'ait écrit de quelques endroits, qu'il y en a, où on ſe ſert de l'écorce du Café, auſſi bien que du Café : je n'en dis pourtant rien, pour deux raiſons. La premiere, parce que l'on ne me marque pas qu'elle ait plus de vertu que le Café même ; & la ſeconde, que quand cela ſeroit, il nous en vient ſi peu que nous n'en ſçaurions faire un grand employ.

CHAPITRE VI.

De quelle ſorte on doit faire cuire la farine du Café, pour en boire, quelle doze on en doit prendre, & de quelle maniere on doit s'en ſervir.

LE Chapitre precedent a fait connoître la neceſſité qu'il y a de bien torrefier la graine du Café, ſi on veut en rendre l'uſage utile. Celuy-cy fera voir qu'il n'importe pas moins d'en faire cuire à propos la poudre, ſi on ſouhaite que la boiſſon en ſoit favorable. Il eſt vray que comme cette derniere preparation ne demande pas un ſi grand nombre de precautions que l'autre, il ſera plus aiſé d'y reuſſir tant ſoit peu qu'on

veüille ſe donner la peine d'executer les avis ſuivans.

On ſe ſert en Levant pour faire boüillir le Café, d'une eſpere de coquemard de cuivre étamé dedans & dehors, d'une maniere aſsés particuliere, pour n'avoir pu juſques à preſent être contrefaite en France. Ils l'apellent Ibriq, auſſi bien que tous les autres pots & vaſes à ances. La figure en eſt au commencement de ce livre; je le trouve fort propre à cét uſage, parce que le ventre qui eſt gros, reçoit plutôt l'impreſſion du feu, par conſequent l'eau boût plus vîte; & qu'au contraire l'ouverture qui en eſt étroite retient plus le volatil du Café, qui eſt ce qu'il a de meilleur : à ſon défaut on peut employer un coquemard

de terre bien verniſsé, où de cuivre étamé, & deſtiné uniquement à cela. Aprés y avoir versé dedans une fois & demie autant d'eau qu'en pourra contenir la taſſe dont on voudra ſe ſervir pour le boire, qui ne doit pas exceder en tout le poids de dix ou douze onces pour le plus, il faut le mettre ſur un petit feu vif, mais ſans flamme; & lors que l'eau aura tant ſoit peu boüilli, y jetter dedans de la poudre du Café, la pezanteur de trois dragmes, prenant bien garde que rien ne ſe repande; car immediatement aprés que la poudre eſt dans l'eau, elle s'éleve en écume avec une promptitude ſi ſurprenante, qu'il n'eſt pas concevable. Il faut avoir ſoin, auſſi-tôt que

l'on voit que l'onde s'aproche du bord du coquemard de le retirer du feu, pour l'en raprocher de tems en tems, autant de fois qu'il le faudra, pour luy faire encore donner une douzaine de boüillons, ayant toûjours les yeux deſſus, pour éviter que rien ne s'épanche: ſi cela arrivoit la décoction ne vaudroit rien, parce que tout l'eſprit, & par conſequent toute la vertu du Café ſeroit diſſipée. Cela étant fait, il faut ôter le coquemard du feu, & le mettre ſur des cendres aſsés chaudes pour que le Café conſerve autant de chaleur qu'il ſe pourra ſans boüillir, & l'y laiſſer autant de tems qu'on jugera qu'il en faudra, pour que le marc étant coulé à fonds, la dé-

coction reſte claire, & d'une couleur rouſſâtre : alors on la verſera dans la taſſe par inclination, de peur que le marc, qui ne vaut du tout rien ne ſe remêlât. On ne doit pas boire le Café, mais le humer auſſi chaudement qu'on le peut ſouffrir : plus on le boit chaud, & plus il fait du bien. Pour n'en être pas brûlé, il ne faut pas mettre ſa langue dans la taſſe, mais en tenir les bords entre la langue & la lêvre de deſſous, & celle de deſſus, en apuyant ſi peu que les bords ne portent pas, & puis humer, c'eſt a dire avaler gorgée à gorgée. Le goût de cette boiſſon doit être un peu amer, s'il ne l'étoit pas, le Café ne ſeroit pas bon. Quand on eſt aſsés delicat

pour ne pouvoir pas ſouffrir le peu d'amertume qu'il a, on cherche à la temperer, en y mêlant du ſucre, qui le rend plus agreable à boire, mais qui luy ôte une partie de ſa vertu bien faiſante, & ne luy laiſſe que celle d'échaufer, principalement ſi on en met trop. Ce qu'on ſçait ſi bien faire en France, & particulierement à Paris, qu'au lieu d'un brevage du Café ils en font un Syrop d'eau noircie. Sans ce mélange à leur gré, il ſeroit inſuportable, mais pourveu qu'il ne ſoit pas amer, il eſt le meilleur du monde. Il eſt vray que ſi le Café eſt de bonne qualité & nouveau, ceux qui commencent à s'en ſervir, & qui ont une grande repugnance pour l'a-

mertume, ne le trouvent pas de leur goût : mais pour peu qu'ils continuent d'en prendre, il s'y habituent ſi fort, que bien loin de s'apercevoir de cette ſaveur amere, ils s'en font aſsés de plaiſir, pour n'en pas avoir s'ils le prenoient autrement.

Il faut bien ſe garder de ſe ſervir de cette premiere infuſion pour en faire une ſeconde en y ajoûtant d'autre eau, comme font pluſieurs par ignorance ou par œconomie : elle ne doit ſervir qu'une ſeule fois, ſi on veut qu'elle ſerve, ny ayant pas lieu de douter que la premiere coction n'en ait emporté toute la vertu.

C'eſt une erreur de remuër le Café dans le coquemard pour l'épaiſſir, & pour le pren-

dre trouble comme le Chocolate, le marc (comme je l'ay déja dit) n'en vaut rien, & en Levant il n'y a que la lie du peuple, qui avale celle du Café. Elle charge l'eſtomac, & fait autant de mal que la décoction claire fait de bien : pourveu qu'on s'en ſerve à propos, & qu'on n'en prene pas avec excez. Une ou deux taſſes pour le plus, priſes le matin à jeun (quoy qu'en diſent les Orientaux) doivent ſuffire, ſans rien manger du moins d'un couple d'heures aprés : il faut ſe contenter d'en boire ainſi une fois le jour, à moins qu'il y eut des raiſons particulieres qui obligeaſſent de faire autrement. Ceux qui s'en ſervent pour être ſoulagez de quelque indiſpo-

ſition d'eſtomac, au lieu de le prendre le matin peuvent le prendre aprés leur dîné : & en ce cas, il n'y aura pas de mal de jetter dans le coquemard où on veut le faire cuire, un couple de cloux de Geroſles concaſſez, ou un petit brin de Canelle. Cela ſe pratique en Orient : ils y ajoûtent même par fois, quelques grains de Cordamome : mais cela n'eſt pas de nôtre uſage. Les voluptueux jettent dans la taſſe quelques goutes d'eſſence d'Ambre, ou quelque peu de ſucre Ambré, ou de quelque autre odeur qu'ils aiment.

On pourra ſe regler ſur le pied de la ſuſdite doſe, qui n'eſt que pour une ſeule perſonne, pour en faire une plus

grande quantité, à proportion du nombre des perſonnes qui en voudront boire : mais comme on ne peut pas toûjours obſerver la même juſteſſe qui ſe doit regler, ſelon que le Café eſt frais ou vieux battu, plus ou moins évaporé, on doit, lors qu'il a boüilli, en mettre tant ſoit peu dans une taſſe, & le gouter, pour y ajoûter de la poudre ſelon qu'on l'aimera, fort ou foible.

Il y a une autre maniere de cuire le Café, plus commode par bien des raiſons : c'eſt de mettre la même quantité que j'ay dit de la poudre dans de l'eau froide, la faire boüillir en même tems, & dez qu'elle a boüilli avec les mêmes precautions que j'ay

dites, la retirer du feu, & s'en ſervir. Les Arabes & les Grands du Levant s'en ſervent de cette ſorte, bien plus que de l'autre, & ſur tout dans les voyages & dans les armées.

La poudre du Café, ſe peut augmenter de plus d'un tiers par le mélange du pain brûlé, des haricots, ou des fêves torrefiées, & cela ſi ſeurement que les plus habiles ont de la peine à s'en apercevoir. Un gain conſiderable & facile, eſt un piége bien dangereux dans un Siecle comme le nôtre. Il n'y a pas tant de gens qui s'en tirent qu'on pourroit bien croire. Les probitez ordinaires ne ſont pas à l'épreuve de cette amorce, & ſucombent ſous cette tentation. Ceux qui

par ignorance, par pareſſe, ou par faute de loiſir, ne torrefient pas ou ne font pas torrefier devant eux le Café dont ils ont beſoin, ſe ſervant de cét avis comme ils doivent, n'en acheteront que des perſonnes dont la bonne foy leur ſoit entierement connuë, & ne s'atacheront pas au plus bas prix, s'ils ne veulent s'expoſer au riſque d'être trompez.

CHAPITRE VII.

Des qualitez premieres du Café.

TOut ce que j'ay dit juſques à preſent, n'eſt que l'acceſſoire de mon ſujet; me voicy maintenant au principal, puiſque je dois parler dans ce Chapitre des qualitez

premieres du Café. On entend dans l'école, par les qualitez premieres des mixtes, celles qui reſultent de l'union de leurs principes, & du mélange deſquelles dépendent les autres proprietez des corps, qu'on nomme qualitez ſecondes, dans le ſentiment des Ariſtoteliciens, qui veulent que tous les corps mixtes ſoient compoſez des quatre elemens, ce ſont leurs qualitez predominantes : la chaleur, le froid, la ſechereſſe & l'humidité, qui conſtituent les qualitez premieres de ces corps : & les autres qui dépendent du mélange different de ces quatre premieres qualitez, ſont celles qu'ils apellent qualitez ſecondes : par là on peut juger que cette diſcuſſion doit être

ſans doute une des plus importantes pieces de ce Traité, y ayant peu d'apparence que je puiſſe perſuader un Lecteur des indiſpoſitions auſquelles le Café eſt propre, ſi je ne luy diſois, par quelle de ſes qualitez il le peut être. Cependant c'eſt le point où je me trouve le plus embarraſsé, parce que les anciens Auteurs de Medecine, & la pluſpart des perſonnes âgées qui pratiquent cét Art, en expliquant les qualitez des alimens & des medicamens, ne nous parlent que de chaud, de froid, de ſec, & d'humide: & que les modernes & les jeunes Medecins, ne nous entretienent que d'Acide, & d'Alcali, * ou de Sel, de Soufre, & de Mercure: & peut-être que

* On entéd communément par l'Acide une liqueur, ou un ſel qui fermente avec l'Alcali: & par l'Alcali, un ſel ou autre matiere qui fermente avec l'Acide. Quelques Chimiſtes font de ces deux differés ſels le principe de tous les corps.

dans vingt ans d'icy on inventera quelque nouveau jargon, qui ſe mettra à la mode, car on reconnoît de jour en jour qu'elle étend auſſi bien ſon empire ſur la Medecine, que ſur les habits. D'ailleurs la Phyſique qui doit être de la partie, ne ſert qu'à m'embroüiller davantage, car ſi les qualitez des corps ne ſont que l'effet de la figure, ou du mouvement des atomes, ou des petites parties qui les compoſent, comme le veulent preſque tous les modernes, il n'eſt pas facile de déterminer s'il y a des mixtes qui ayent effectivement de la chaleur, ou du froid : & ſi le Café a des atomes de telle ou de telle figure. Ainſi retenu par la crainte de m'attirer ſur les bras

quelque ſecte de Medecins, ou de Philoſophes, je ne ſçay quel party prendre : à peu pres comme ceux qui ayant oüy les raiſons par leſquelles on pretend établir que la terre tourne, & les ſentimens qu'on employe pour prouver que c'eſt le Soleil, ne ſçavent ce qu'ils doivent croire : partagé auſſi bien qu'eux par la diverſité des opinions que je viens de raporter ; j'auray bien de la peine à me déterminer. Il ne faut pourtant pas demeurer muet dans cette occaſion : ny, s'il ſe peut, laiſſer mes Lecteurs mécontens ſur ce ſujet. I'ay conſulté là deſſus les Medecins les plus moderés pour en tirer quelque éclairciſſement : & voicy ce que j'ay retenu de leur con-

verſation, ou de leurs lettres.

On ne peut ſe paſſer en Medecine, parlant des qualitez des alimens & des medicamens, d'établir s'ils ſont froids, ou chauds, ſecs, ou humides, parce que c'eſt une notion commune aux Sçavans & aux ignorans, de s'appercevoir ſi ce qu'ils prenent par la bouche leur excite quelque chaleur ou quelque rafraichiſſement, du moins quand leur action eſt tres ſenſible. Ainſi il ne faut être ny Galeniſte, ny Chimiſte pour connoître que l'eau de vie, le Poivre, le vin & les épiceries nous échaufent, & qu'au contraire, la Cichorée, la Laitue, l'eau, & la ptiſane ſimple nous rafraichiſſent. Laiſſons aux Phyſiciens, & aux Me-

decins à éxaminer ſi cette chaleur ou ce froid qu'ils font reſſentir, ſont des accidens diſtingués reellement de leurs ſubſtances, ou des ſenſations qu'ils excitent dans l'ame par l'ébranlement des nerfs, causé par la figure, & par l'agitation de leurs petites parties, ou par leurs Soufres, & par leurs Sels fixes, & volatils. Cela importe peu à nôtre ſanté; & je ne conſeillerois à perſonne de ſe mettre en mauvaiſe humeur contre les gens qui ne ſeroient pas de ſon ſentiment ſur cette matiere. Ie veux croire que par là on trouve avec plus de facilité, les raiſons de chaque proprieté des corps naturels, & la correction & preparation des medicamens & des ali-

mens : mais comme je ne veux pas entrer en ce détail, je me contente preſentement d'examiner les premieres qualitez de chaud, & de froid du Café, atendant d'en dire quelque choſe de plus precis, en faveur des perſonnes qui aiment la Chymie, dans le Chapitre ſuivant, où je traiteray de ſon analyſe : c'eſt à dire de la diſtilation que j'en auray fait faire. Mais avant que de decider quelles ſont les qualitez du Café, il faut convenir avec les Medecins que les choſes qu'on apelle froides, ou chaudes, ſeches, ou humides, ne ſont ſouvent telles que par raport aux perſonnes qui s'en ſervent, ou par raport entre elles. Ainſi l'eau de vie, & le vin, nous échauffent, parce qu'ils

qu'ils donnent à nôtre ſang plus d'agitation qu'il n'en avoit auparavant : & la ptiſane, un boüillon de veau, un verre de limonade ou de biére, & ſemblables breuvages nous rafraichiſſent, parce qu'ayant moins de chaleur que nôtre ſang, ils en diminuent le mouvement : quoy qu'à parler abſolument ils ayent de la chaleur, & que l'on tire de l'eau de vie, de la biére, & un eſprit ardent du ſucre qui entre dans la compoſition de la Limonade. Voila pour ce qui eſt du raport de ces qualitez avec nos corps. Pour celuy qu'elles ont entre elles, on décide que telles plantes, ou tels animaux, ſont d'un temperament chaud, ou froid, en les comparant les uns avec

les autres. Sans cela ces propoſitions ſeroient abſurdes, car la vie des plantes & des animaux conſiſte dans une certaine chaleur, plus ou moins grande, ou en certaines petites parties qui ſont en mouvement & qui entretiennent les actions de la vie. Pour appliquer cecy à mon ſujet, & répondre à la queſtion que bien du monde eſt ſans doute preſt à me faire, ſi le Café eſt chaud ou froid. Ie dis que le Café comparé par exemple au vin, qui eſt la boiſſon la plus ordinaire de nôtre climat, eſt froid, parce qu'il a des parties moins actives, & moins inflammables que le vin : & qu'étant comparé à l'eau, à la ptiſane, à la Limonade, & aux autres

boiſſons aqueuſes, il eſt chaud, parce qu'il communique à l'eau de l'amertume & de la pointe, & au ſang & aux eſprits une agitation un peu plus forte que ne font ces autres breuvages composés d'eau. Outre que le Café étant beu chaud, cette chaleur actuelle entretient plus long-tems le mouvement des eſprits : ainſi ſous cette idée il peut fort bien être conſideré comme temperé.

Ie dis en ſecond lieu que le Café par raport à ceux qui en boivent, eſt chaud quand il eſt pris par des perſonnes d'un temperament froid & phlegmatique, parce qu'il donne plus de mouvement à leur chyle & à leur ſang, que les glai-

res embarraſſoient, en les fondant, & les ſubtiliſant. Au contraire, il eſt froid pour ceux qui ſont d'un temperament de feu, auſquels il tempere l'agitation trop violente du ſang, parce qu'étant détrempé de beaucoup d'eau, & embarraſſé de parties terreſtres, il ne peut que diminuër le boüillonnement des humeurs de ces perſonnes là ; ainſi on peut dire qu'à cet égard, de même qu'au premier il eſt temperé. En effet, ſi on raiſonne avec ceux qui en boivent d'ordinaire, les uns diront qu'il leur ſemble qu'il les échaufe, les autres qu'il les rafraichit : & quelques-uns enfin qu'ils ne s'aperçoivent pas de ce qu'il leur fait : qu'ils ne s'en trouvent ny bien ny

mal. C'eſt une marque qu'il eſt temperé, & qu'il agit diverſement ſelon les ſujets. La raiſon de cette qualité temperée, n'eſt pas difficile à penetrer. Le Café de ſa nature eſt une eſpéce de legume, inſipide, gluant & terreſtre: qui ne ſeroit capable étant employé en aliment, que de faire un ſang gros & viſqueux, & par conſequent de rafraichir: mais la preparation qu'on luy donne par la torrefaction, conſume une partie de ſon phlegme, exalte ſes eſprits, & luy laiſſe beaucoup de l'impreſſion du feu, ce qui en rend les parties ſubtiles, & piquantes: mais comme cette torrefaction n'eſt pas forte, & qu'il reſte encore aſsés de parties terreſtres pour

en embarraſſer l'action ; il s'en doit ſuivre une moderation ou temperature moyenne entre la chaleur & le froid.

Par ce que nous venons de dire, on doit moins s'étonner des differens ſentimens des Auteurs ſur les deux premieres qualitez du Café, les uns le faiſant chaud, les autres froid, & chacun ſelon le degré qu'il leur plaît, comme s'ils avoient trouvé une balance fort juſte de quelque nouvelle invention pour peſer la chaleur ou le froid des corps. On peut croire que la plus part n'ont pas été aſsés éclairés, ſur une matiere auſſi peu connuë que celle-cy l'a été juſques à preſent : ou pour leur faire quelque grace, qu'ils ont conſideré le Café ſous

differens égards, ce qui a produit des diſſentimens entr'eux. Du moins il n'y en doit pas tant avoir ſur ſa ſechereſſe, ou ſon humidité : car pour peu qu'on entende raiſon, on m'avouëra qu'une choſe rôtie comme le Café, ne peut manquer de communiquer à la décoction qu'on en fait une qualité deſſechante ; qui ſera d'autant plus ſenſible, que cette boiſſon étant connuë par tous ceux qui s'en ſervent pour être un peu diuretique, elle emporte quelque partie de la ſeroſité du ſang, & que par conſequent elle doit deſſecher. Mais il ne faut pas s'imaginer que cette ſechereſſe ſoit grande, puis qu'on evite de prendre le marc qui eſt le plus ſec,

& que l'eau le détrempe aſsés. De tout cela je conclus qu'une perſonne qui veut uſer du Café, non pas par un ſimple plaiſir & par amuſement, mais par un motif de ſanté; s'il ne connoît pas ſon temperament & la ſource de ſes indiſpoſitions, fera bien de recourir à quelque habile Medecin, à qui la nature du Café, & ſes effets, auſſi-bien que l'état du malade, pourront être aſsés ſuffiſamment connus pour luy conſeiller ce qui devra luy être avantageux. Ie ſuis déchargé par là des conſeils de Medecine que chaque particulier croiroit de trouver dans ce Livre : quoy que je ne pretende pas me diſpenſer dans les Chapitres ſuivans, d'expliquer ſelon les ſentimens de

plusieurs habiles Medecins que j'ay consultez, les maladies & les incommoditez ausquelles en general il peut être propre. Mais il faut parler auparavant de son Analyse Chimique, & de ses qualitez secondes.

CHAPITRE VIII.

Analyse du Café, & ses qualitez secondes.

J'Ay crû pour ne rien laisser à dire sur le Café, & pour le connoître à fonds, qu'il étoit necessaire de développer ses principes, & d'en faire l'analyse par le moyen de la Chymie. L'analyse, pour le dire en faveur des personnes qui ignorent ce bel art, est la resolution du mixte en ses

principes ſenſibles: c'eſt à dire la ſeparation que l'on fait par le moyen du feu des differentes ſubſtances qui le compoſent. Ie priay il n'y a pas long-tems, Monſieur Caſſaire le fils * de m'aider en ce deſſein. Ceux qui connoiſſent ſa capacité dans ces matieres, & ſon habileté dans tout ce qui regarde ſa profeſſion, qu'il exerce pour le dire en un mot, en excellent Artiſte, ſont convaincus que je ne pouvois pas faire de choix plus judicieux, ny me repoſer de la choſe ſur un homme dont l'intelligence, le ſçavoir, & l'exactitude me deuſſent faire eſperer un ſuccez plus favorable que luy. Son honnêteté répondit à ma priere. Les Sçavans jugeront ſi ſon travail a répondu à mon eſpe-

* Maitre Apoticaire à Lyon.

rance, lors que je les auray inſtruits de quelle maniere il s'eſt conduit dans cette operation, qu'il entreprit & executa en la preſence d'un Medecin de de mes amis, * & en la mienne, & que par plus grande precaution, il voulut bien faire une ſeconde fois, pour reconnoître s'il ne ſe ſeroit point mépris dans la premiere. Voicy exactement de quelle façon la choſe ſe fit.

* Monſieur Spon.

Ayant conſideré le Café comme une eſpéce de fêves, nous le voulumes diſtiller comme on fait ordinairement toute ſorte de legumes, lors qu'on veut en tirer les differentes ſubſtances qu'elles contiennent. Nous en prîmes une livre du bien net, bien choiſi & bien nourry, & en rempli-

mes à demy une cornuë de verre lutée : nous y adaptames un grand recipient ; aprés en avoir luté les jointures, nous donnames le feu par degrés. Il en ſortit premierement un flegme clair comme de l'eau, enſuite il vint des vapeurs qui ſe condenſerent en une liqueur rougeâtre, qui ſe fonçoit & ſe rendoit plus craſſe, plus noire, & plus huileuſe, d'autant plus que l'operation s'avançoit. Les precautions qu'on avoit priſes pour luter exactement les vaiſſeaux, n'empêcherent pas que le laboratoire ne fût remply de l'odeur du Café ; dans huit ou neuf heures tout fut achevé. Nous laiſsâmes refroidir les vaiſſeaux pour en tirer les ſubſtances diſtillées, & nous retirâmes du recipient

environ la moitié du poids de ce que nous avions mis dans la cornuë tant en phlegme, qu'en eſprit & en huile, la tête morte reſtant en la cornuë ſe montoit encore à un quart de livre, de ſorte que ce qui ſe perdit de plus volatil dans toute l'operation devoit être un autre quart de livre. Ce qui eſt bien à remarquer pour être perſuadé de la volatilité du Café, & par là des effets qu'il peut produire.

L'huile qui s'étoit épaiſſie & reünie comme du beurre noircy au deſſus du phlegme & de l'eſprit, ne fut pas difficile à ſeparer du reſte. Il y en avoit environ deux onces, & cinq dragmes. Ayant été rectifiée comme les autres huiles Chymiques, elle devint clai-

re d'une couleur jaune enfoncée.

On tira par la leſſive une dragme de ſel fixe de la tête morte calcinée : on eut beſoin d'un aſsés grand feu pour faire la calcination, ce qui fait que ce ſel eſt fort alcalisé & acre comme un ſel de tartre.

Pour ce qui eſt de l'eſprit & du ſel volatil, il arrive dans cette operation que ce dernier entraine toûjours avec luy une portion de phlegme qui le tient diſſout, & qui eſt cauſe que par la rectification, on ne peut le ſeparer en forme de ſel. On juge ſeulement par le goût penetrant, que le phlegme eſt chargé d'une aſsés grande quantité de ſel volatil : & c'eſt ce mélange qu'on appelle eſprit. Cét eſprit eſt d'une cou-

leur jaune, parce qu'il entraine auſſi avec luy, une partie de l'huile la plus ætherée qui luy donne cette couleur, & qui empêche que les acides ne fermentent avec le ſel alcali volatil contenu dans l'eſprit, parce qu'elle en bouche les pores, & en empêche l'action: ce que ne fait pas le ſel alcali fixe tiré de la tête morte qui ayant été bien dépourveu de ſon huile par l'incineration fermente avec les acides comme les autres alcalis fixes. C'eſt tout ce qui s'eſt pu ſeparer par l'analyſe des ſubſtances du Café, & quoy que cela paroiſſe aſsés ſimple, il doit pourtant ſervir de baſe à ce que je diray en ſuite de ſes effets.

Ce fondement étably, on au-

ra moins de peine à comprendre les proprietés du Café, & les raiſons que pluſieurs perſonnes du metier en rendent: ainſi je ne travailleray pas en aveugle, & je ne feray pas paroître de l'enteſtement pour luy attribuer plus de bien qu'il ne ſçauroit faire, ny plus de mal qu'il n'eſt capable d'en cauſer. En effet, lors qu'on ſçaura que le Café eſt remply de ſouffre & de ſel volatil, comme on l'a pû remarquer par ſon analyſe, on ne ſera pas ſurpris s'il nourrit, & s'il empêche de dormir: on trouvera la raiſon de l'un & de l'autre, en ce que le ſel volatil, & l'huile étant intimement unis par la parfaite digeſtion de cette ſemence, aidée de la chaleur du pays.

où elle croit, ſont fort propres, l'un par ſon activité, & l'autre par ſa lenteur pour empêcher le ſommeil, & pour fournir en même tems de l'aliment. L'huile comme composée de parties rameuſes, & faciles à être embarraſsées, aydée du ſel volatil qui luy ſert de vehicule, eſt fort propre pour la nourriture de l'animal, & le ſel l'eſt auſſi de ſon côté à rarefier les humeurs, & à ranimer les eſprits ralentis dans le cerveau pour y exciter la veille.

La precaution que j'ay priſe de ne pas parler des qualitez du Café ſans m'en être inſtruit par ſon analyſe, me doit tirer de l'irregularité du procedé d'un Docteur Danois, * qui a fait un Traité

* Simon Pauli Medecin.

de l'abus du Tabac, & du Thé, où il declame fort contre le Thé, & même par occaſion contre le Café, quoy qu'il ne paroiſſe pas qu'il ait fait des experiences capables de luy donner mauvaiſe opinion de ces drogues, & que tout ce qu'il dit de déſavantageux du Café, ne ſoit fondé que ſur les Relations de certaines perſonnes qui ont cru que non ſeulement il deſſechoit trop, mais qu'encores il effeminoit les hommes, ce que j'éxamineray en un autre endroit. Ie penſe que s'agiſſant icy en general des qualitez du Café, il eſt plus raiſonnable d'en croire ceux d'entre les Medecins qui par un frequent uſage ont pû remarquer ſes effets, & les indiſpoſitions auſquel-

les ils l'ont reconnu être propre, que de defferer aux opinions de ceux qui n'en parlent que ſur le raport d'autruy. Celuy qui nous en a parlé le premier eſt comme je l'ay dit *Proſper Alpin* dans ſon Traité des Plantes d'Egypte, & dans ſa Medecine des Egyptiens. La faculté de ce breuvage, « dit-t'il, eſt froide, & ſeche, « ou plutôt temperée aux qua- « litez premieres, à raiſon de « quelque chaleur qui s'y trou- « ve mêlée : car cette graine « eſt composée de deux ſub- « ſtances, ſçavoir d'une groſſie- « re & terreſtre, par laquelle « elle fortifie & corrobore : & « l'autre ſubtile, composée de « parties chaudes par leſquel- « les elle échauffe, elle deter- « ge, & elle débouche. Cette «

„decoction eſt d'un goût, qui „n'eſt pas éloigné de celuy „qu'a la decoction de la Chi„corée, quoy qu'elle deſopi„le beaucoup mieux.

Veſlingius qui a voyagé en Egypte aprés *Proſper Alpin*, & qui a fait des Notes ſur „ſon Livre des Plantes : dit „en parlant des qualitez du „Café, que l'écorce en eſt un „peu froide & ſeche : mais que „le noyau, qui eſt la graine „dont nous nous ſervons, eſt „moderément chaud. Qu'étant „torrefié, il a une amertume „ſenſible que la langue ſouf„fre ſans peine, d'où vient „que d'ordinaire, la boiſſon „qu'on en prepare ne cauſe „point de nausée, quoy qu'on „en boive aſsés grande quan„tité : il dit auſſi qu'on y fait

des dragées de cette graine. Surquoy j'ay conſulté divers amis qui ont été long-tems en Levant, ils m'ont unanimement confirmé la même choſe, à quoy ils ont ajoûté que cette ſorte de dragées eſt fort commune & fort eſtimée en Egypte. Ce qui m'a obligé d'en faire faire icy : la perſonne que j'ay employée pour cela, y a reüſſi parfaitement bien. Mais à dire le vray, je ne les ay pas trouvées de bon goût, & je doute ſi elles ont aucune vertu.

Tous nos Auteurs Modernes conviennent aprés *Alpin* & *Veſlingius*, que le Café fortifie l'eſtomac, qu'il deſſeche les humiditez du corps, qu'il eſt aperitif & deſopilatif, qu'il rabat les vapeurs qui montent

au cerveau, qu'il tient éveillé, & qu'il produit quantité d'autres bons effets.

Ie crois que l'on ne ſera pas faché, que je joigne aux témoignages avantageux que rendent les Medecins, des qualités favorables du Café, ce que nous en ont dit quelques-uns des Voyageurs les plus conſiderables de ce Siecle. Ie commence par *Pietro del la Vallé*, qui marque dans le premier Tome de ſes „Relations ce qui ſuit. Les „Turcs ont un breuvage, dont „la couleur eſt noire, qui „pendant l'Eté eſt fort rafrai„chiſſant, au lieu qu'il échau„fe en Hyver, ſans changer „pourtant d'eſſence, & demeu„rant toûjours la même boiſ„ſon; que l'on avale chaude,

parce qu'elle paſſe par le feu,«
& l'on la boit à longs traits,«
non pas durant le repas, mais«
aprés, comme une eſpece de«
friandiſes, & par gorgées,«
pour s'entretenir à ſon aise«
dans la compagnie des amis,«
& l'on ne voit gueres d'aſſem-«
blée parmy eux, où l'on n'en«
boive. Ils nomment ce breu-«
vage *Cahué*, ils le font avec la«
graine ou le fruit d'un cer-«
tain Arbre qui croit en Ara-«
bie vers la Meke. Si l'on veut«
croire les Turcs, il contri-«
buë notablement à la ſanté,«
aide à la digeſtion fortifiant«
l'eſtomac, & arrêtant le cours«
des fluxions, & des cater-«
rhes : ils diſent auſſi (ainſi«
que je l'ay déja remarqué)«
qu'aprés le ſouper il em-«
pêche que l'on s'aſſoupiſſe :«

„& pour ce ſujet ceux qui „veulent étudier la nuit en „prennent pour lors. I'ay retranché beaucoup de ce que dit *Pietro del la Vallé* du Café, parce que je ne l'ay pas crû de mon ſujet. Ie viens maintenant à ce qu'en a écrit *Thevenot*, qui paſſe en France pour auſſi ſincere dans ſes Relations, que ce premier eſt cru illuſtre dans l'Italie, pour les ſiennes.

Les Turcs, dit-t'il, ont un „breuvage qui leur eſt fort „commun, ils l'appellent *Ca-* „*huë*, & en uſent à toutes les „heures du jour. Cette boiſſon „ſe fait d'une graine qui croit „dans l'Arabie, proche de la „Meke. Ils la font rôtir dans „une poële, ou autre utenſile „ſur le feu, puis ils la pilent,

&

& la mettent en poudre fort« ſubtile, quand ils en veu-« lent boire, ils prennent un« coquemard fait exprez, qu'ils« apellent Ibrik, & l'ayant« remply d'eau, ils la font« boüillir, quand elle boût« ils y mettent de cette pou-« dre, pour environ trois taſ-« ſes d'eau, une bonne cueil-« lier; & quand elle boût, on le« retire vîtement de devant le« feu, ou bien on le remuë,« autrement il s'enfuiroit par« deſſus, car il s'élêve fort vî-« te; & quand il a boüilli« ainſi dix ou douze boüil-« lons, ils le verſent dans des« taſſes de porcelaine, qu'ils« rangent ſur un tranchoir de« bois peint, & vous l'appor-« tent ainſi tout boüillant; il« le faut boire auſſi chaud«

„qu'on le peut ſouffrir, mais „à pluſieurs repriſes, autre„ment il n'eſt pas bon. Ce „breuvage eſt amer & noir, „& ſent un peu le brûlé : on „le boit tout à petits traits, de „peur de ſe brûler : de ſor„te qu'étant dans une Cave„hane (ainſi nomment-ils les „lieux où on le vend tout „preparé) on entend une aſ„sés plaiſante muſique de hu„merie. Cette boiſſon eſt bonne „pour empêcher que les fumées „ne s'élevent de l'eſtomac à „la tête ; & par conſequent „pour en guerir le mal. Par „la même raiſon il empêche „de dormir. Lors que nos „Marchands François ont „beaucoup de lettres à écrire, „& qu'ils veulent travailler „toute la nuit, ils prennent

le ſoir une taſſe ou deux« de *Cahué*. Il eſt bon auſſi« pour conforter l'eſtomac, &« aide à la digeſtion : enfin« ſelon les Turcs, il eſt bon« contre toute ſorte de maux,« & aſſurément il a du moins« autant de vertu qu'on en« atribuë au Thé. Quant au« goût, on n'en a pas beu« deux fois, qu'on s'y accou-« tume, & on ne le trouve« plus deſagreable. Il y en a« qui y mêlent des cloux de« geroſles, & quelques grains« de Cardamome, d'autres y« ajoûtent du Sucre : mais ce« mélange qui le rend plus« agreable, le fait moins ſain« & moins profitable. Il n'y a« pauvre ny riche qui n'en« boive, du moins deux ou« trois taſſes par jour, & c'eſt«

„une des choſes que le mary
„eſt obligé de fournir à ſa
„femme. Il y a pluſieurs caba-
„rets publics de *Cahué*, où
„on le fait cuire dans de
„grandes chaudieres. En ces
„lieux toutes ſortes de per-
„ſonnes ſe peuvent rendre,
„ſans diſtinction de Religion
„ny de qualité; & il n'y a
„point de honte d'y entrer,
„pluſieurs y allans pour s'en-
„tretenir : il y a même au
„dehors du logis des bancs
„de maſſonnerie, avec des
„nattes par deſſus, où s'aſ-
„ſoient ceux qui veulent voir
„les paſſans, & être à l'air.
„Il y a ordinairement dans ces
„Cavehanes pluſieurs violons,
„joüeurs de flûtes, & Muſi-
„ciens, qui ſont gagez du
„maître du Cavehane, pour

joüer & chanter une bonne« partie du jour, afin d'attirer« le monde. Quand quelqu'un« eſt en un Cavehane, &« qu'il y voit entrer des per-« ſonnes de ſa connoiſſance,« s'il eſt un peu civil, il don-« nera ordre au Maître de ne« point prendre de leur ar-« gent, & cela par un ſeul« mot, car lors qu'on leur pre-« ſente du *Cahué*, il n'a qu'à« crier *Giaba*, c'eſt à dire *gra-« tis*. Ils ont encore le Sorbet,« qui eſt un fort bon breuva-« ge. Il ſe fait en Egypte, de« Sucre, de jus de Limon,« de Muſc, d'Ambregris, &« d'eau Roſe. Quand ils veu-« lent regaler quelqu'un qui les« vient voir, ils luy font appor-« ter une taſſe de *Cahué*, en aprés« le Sorbet, & puis le Parfum.«

Edoüard Terry, fameux Voyageur Anglois, dans la Relation qu'il a faite de ſon voyage aux Indes Orientales en parlant des Païs du Mogol, „marque qu'il y a beaucoup „de perſonnes, à qui la Re„ligion ne permettant pas de „boire du vin, ſe ſervent d'u„ne liqueur qui eſt plus ſai„ne qu'elle n'eſt plaiſante à „boire, qu'ils appellent *Cahüa*, „qui eſt composée de la fari„ne d'une fêve qu'on fait „boüillir dans l'eau à laquelle „elle ne donne que peu de „goût, quoy qu'elle ne laiſſe „pas d'avoir beaucoup de ver„tu pour aider à la digeſtion, „pour réveiller les eſprits, & „pour purifier le ſang.

Du loir dans ſon Voyage de Levant, traitant des viſi-

tes des Turcs, dit que tant« ſoit peu qu'elles ſoient de« ceremonie, quelques momens« aprés qu'on eſt aſſis, le« maître de la maiſon fait ap-« porter une Caſſolette auprés« de ſon amy, & deux valets« luy couvrent la tête d'une« Tavayole, afin que la fumée« du Parfum ne s'échape pas.« On luy ſert aprés deſſus une« ſouſcoupe de bois, peinte« de feüillage à la Perſane,« une grande taſſe pleine de« Sorbet, qui eſt un ſuc de« Limon confit dans le Sucre,« & qu'on delaye dans l'eau,« & enſuite on luy aporte dans« une taſſe plus petite le *Ca-«* *hué*, qui eſt une eau rouſſe« qui prend ſon nom avec ſa« teinture d'une graine qui« vient d'Egypte, qu'on fait«

„boüillir dedans, & qui eſt „groſſe comme un grain de „froment. Ce breuvage, con- „tinue-t'il, n'en eſt bon qu'ex- „trêmement chaud, tellement „qu'a peine peut-on le ſuc- „cer du bord des levres, & on „ne le prend qu'en ſoufflant „& à diverſes repriſes. Il eſt „d'un goût qui ſent un peu „la fumée, mais d'un effet „merveilleux pour l'eſtomac, „& pour empêcher que les „vapeurs ne montent au cer- „veau.

I'ennuyerois mes Lecteurs, ſi je raportois tout ce que nos Voyageurs modernes nous ont dit du Café : pour éviter cet inconvenient je finis, par ce qu'en a écrit *Monſieur de Bourges*, dans la Relation qu'il a faite du Voyage de

Monſieur l'Evêque de Beryte en la Cochinchine, au denombrement des incommoditez que l'on a à ſouffrir dans la marche de la Caravane par le deſert, il marque pour une des plus inſuportables la rareté des eaux, que l'on a de la peine à trouver, & que l'on ne trouve le plus ſouvent que fort infectes. Il dit ſur ce ſujet aux pages 40. & 41.

Comme l'eau que l'on ren-« contre eſt ſouvent mauvai-« ſe & croupie, pour corri-« ger l'incommodité qu'elle« cauſe à l'eſtomac, les Turcs« ſe ſervent d'un Breuvage« qu'ils apellent Café, qui com-« mence d'être en uſage en« quelques Villes de l'Europe.« Cette boiſſon eſt composée«

„d'une petite fêve, qui croit „dans l'Arabie proche de la „Meke, en telle abondance „que de là on la tranſporte „par toute l'Aſie & preſque „par tous les lieux où il y a „des Mahometans, qui ſe ſer„vent de cette boiſſon au „lieu de vin, dont elle imite „aſsés les effets : ayant la pro„prieté de fortifier l'eſtomac, „& de faciliter la digeſtion : „elle a de plus celle de puri„fier les vapeurs de la tête. „Ils font rôtir cette fêve dans „une poile, puis ils la redui„ſent en poudre dans un mor„tier ; & aprés en avoir ſe„paré le ſon par un tamis, „on fait boüillir cette farine „noire & demi brûlée dans „l'eau, durant l'eſpace d'un „Miſerere, puis on la boit

ſa plus chaude que l'on peut.«
Quoy que cette liqueur n'ait«
aucun goût agreable, mais«
plutôt aimer, elle ne laiſſe«
pas d'être fort eſtimée par«
ces gens-là, pour les bons«
effets qu'ils trouvent en elle :«
ce qui fait paroître le ſoin«
que Dieu a de fournir tous«
les païs des choſes ne-«
ceſſaires pour l'avantage des«
hommes : on ne peut douter«
que dans les autres païs, il«
n'y ait des plantes qui ont«
de pareilles vertus.

Si le nombre extraordinaire des perſonnes qui rendent témoignage à la verité d'une choſe, la doit rendre plus recevable, il n'y en eut jamais de mieux établie que celle des qualitez ſalutaires du Café, contre les maux de tête, les

indigeſtions d'eſtomac, l'aſſoupiſſement, & pour la purification du ſang. Tous ceux qui en ont écrit, tous ceux qui en parlent, & la pluſpart de ceux qui s'en ſont ſervis; conviennent que ces vertus luy ſont ſi naturelles, que ceux qui en diſconviendroient, ne luy rendroient pas la juſtice qui luy eſt duë. C'eſt ce qui me fait dire, que quand même il n'auroit pas les autres qualitez qu'une experience bien juſtifiée & reïterée, a fait ſenſiblement connoître qu'il poſſedoit, il en auroit ſuffiſamment pour meriter beaucoup d'eſtime.

CHAPITRE IX.

Des effets du Café, & particulierement ſur l'eſtomac.

LE premier effet qui ſe fait ſentir en beuvant du Café, eſt ſur les parties de la bouche. Quand il eſt bien accommodé quoy qu'on le boive fort chaud, il ne brûle, n'y n'enlêve pas la peau de la langue, du moins comme le feroit l'eau chaude au même degré : ce qui vient peut-être, de ce que la décoction étant plus embaraſsée par le plus fin de la poudre du Café qui s'y mêle, elle ne penetre pas ſi vîte que l'eau ſimple.

Les Dames ſoigneuſes de leur beauté, pourroient peut-

être craindre que la chaleur actuelle de ce breuvage ne leur noircît les dents : mais outre qu'on ne voit pas que les Orientaux ayent les dents plus noires que les autres, quoy qu'ils en boivent tant ; en tout cas, le remede à cela, ſeroit le marc même du Café, qui les nettoye & les blanchit, ſi l'on a ſoin de s'en ſervir. C'eſt ainſi que la cendre du Tabac blanchit les dents, bien que ſa fumée les noirciſſe.

Un des plus ſubits effets du Café, eſt ſur l'eſtomac : il eſt certain qu'il en aide merveilleuſement la coction qui s'y fait, & qu'une infinité de peuples de l'Aſie, de l'Afrique, & même de l'Europe, à qui la Loy de

Mahomet deffend l'uſage du vin, s'en ſervent heureuſement à ſa place. A cela les protecteurs du vin qui ſont en tres-grand nombre en ces païs, me diront que tout au plus, le Café ne pourroit être admis, que pour ſubſtitut du vin, & que puis que ce dernier eſt aſsés abondant chés nous, il ne faut pas aller chercher une boiſſon étrangere qui ne ſçauroit autant valoir.

Ie répons ſans vouloir diminuer le merite du vin, dont je ne pretens pas de blâmer le droit uſage, qu'en pluſieurs rencontres le Café luy eſt preferable, comme il y en a, dans leſquels le Café doit ceder au vin. Il y a quantité d'hommes, de femmes &

d'enfans qui naturellement ne peuvent point ſuporter le vin, à qui le Café ne ſçauroit qu'être utile. D'ailleurs tous ceux qui ont de la fievre, des maux de tête, & pluſieurs autres indiſpoſitions, ſeroient incommodez du vin, au lieu qu'en ces occaſions le Café leur fait du bien.

Il ſe fait dans les eſtomacs chauds & dans les excés du vin, une eſpece de diſtilation ſemblable à celle qui ce fait artificiellement. L'eſprit ſe ſepare d'abord, entre dans les veines, agite le ſang avec rapidité, & bleſſe les membranes du cerveau : ce qui reſte dans l'eſtomac, eſt le vinaigre, ou le tartre du vin diſſoût dans du phlegme, & ce tartre porté dans les boyaux,

y cauſe la colique, dans les reins la gravelle, dans les jointures la goute; le Café ne fait rien de tel. Son eſprit n'eſt point ſi inflammable que l'eſprit de vin. Il n'y a point dans le Café d'acide qui puiſſe cauſer ces incommodités. Ainſi quelque excés que l'on faſſe de ce breuvage, on n'en reſſent point de mal de tête, & on n'en eſt point enyvré, il ne produit ny gravelle, ny goute, comme je diray dans la ſuite; de ſorte qu'on ne ſçauroit déſavoüer qu'il n'y ait bien des rencontres, où il eſt à preferer au vin. Et à propos de cela, il ne faut pas oublier une particularité, qui fortifie beaucoup mon opinion. C'eſt que le Café deſenyvre ſur le champ, du moins

ceux qui ne ſont pas yvres au dernier degré : en voicy un exemple. Un de mes amis s'étant laiſsé ſurprendre aux agréemens du vin, ſe mit à joüer au Piquet aprés le repas, il perdoit ſon argent, parce que les fumées du vin luy faiſoient voir cœur pour carreau : je le tiray à part, & luy fis boire une bonne taſſe de Café, enſuite dequoy il revint au jeu l'eſprit & la vûë auſſi libres qu'il les avoit eûs à jeun. Aprez cela les Partiſans du vin, ne doivent pas ſe declarer ennemis du Café. C'eſt pour cette raiſon, que par politique, on deffendit il y a quelque tems en Angleterre les cabarets du Café, qui y ſont dans un nombre incroyable, * & on n'y deffen-

* Bien des gens qui ont fait un grand ſejour à Londres, m'ont aſſuré qu'é cette ſeule ville-là, ils vont au delà de trois mille.

dit pas ceux du vin, parce que dans ces premiers, on raiſonnoit avec un grand ſens froid des affaires d'Etat, & du Gouvernement : au lieu que les fumées turbulentes du vin mettent bien-tôt les gens hors des moyens de parler ſi ſerieuſement. Le Café ayde donc merveilleuſement la premiere coction, & en empêche tous les deſordres. On apelle en Medecine premiere coction, le changement des alimens, qui ſe fait dans l'eſtomac, en une ſubſtance blanche & liquide, qu'on nomme Chyle, & lors que ce Chyle eſt cuit & fermenté bien à propos, & qu'il n'a reçu aucune alteration par les intemperies, ou obſtructions des entrailles & premieres voyes par où il paſſe,

il ſe convertit en un ſang loüable, duquel les parties croiſſent, ſe nourriſſent & ſe maintiennent dans leur état naturel : c'eſt ce qu'on apelle ſeconde & troiſiéme coction. Or s'il eſt vtay, comme il n'en faut pas douter, que les vices de la premiere coction ne ſe corrigent point dans la ſeconde ny dans la troiſiéme, c'eſt à dire, que d'un chyle mal conditioné, il ne s'en ſçauroit faire un bon ſang, ny d'un méchant ſang une bonne nouriture. Il n'eſt pas moins conſtant que lors que ce chyle a acquis toute la perfection qu'il doit avoir, l'animal doit joüir d'une parfaite ſanté, ſi quelque cauſe externe ne l'en empêche.

Il faut ajoûter que le Ca-

fé étant composé de deux ſubſtances, l'une ſubtile, & volatile, & l'autre terreſtre, comme je l'ay déja dit. La premiere émouſſe la trop grande acidité du levain de l'eſtomac, & adoucit le chile, comme les ſels volatils adouciſſent tous les acides ; & la partie terreſtre eſt déterſive, & tant ſoit peu reſſerrante, ce qui la rend tres-propre à l'eſtomac, dont il fortifie le ferment par ſa qualité abſterſive, il en netoye le limon, auſſi.bien que celuy des menus boyaux, & conſomme même par ſa ſechereſſe les humidités ſuperfluës des parties nourriſſieres : outre que par ſon alcali, il abſorbe les aigreurs indigeſtes qui peuvent floter dans les premieres

voyes, il reſiſte ſans contredit à toute corruption, & s'opoſe fortement aux coagulations, qui ſont la cauſe la plus commune des maladies : ce qui fait qu'il ayde beaucoup à cette tranſpiration inſenſible qui entretient la bonne ſanté. Or comme il eſt bon dans la Medecine de joindre l'experience à la raiſon. On pourroit raporter icy quantité d'exemples de particuliers, que l'uſage du Café a gueris de leurs indiſpoſitions d'eſtomac : mais il ſuffit d'en citer un general & convainquant. C'eſt que quoy que les Turcs ne boivent que de l'eau, qu'ils mangent plus de legumes, de laitage & de fruits, que de viandes ; & que même ils ſe ſervent la

pluſpart du pain ſans levain, & tres-peu cuit, ce qui devroit ruïner entierement leur eſtomac, cependant ils n'en ſont incommodez que tres rarement, ce qui ne peut venir ſans doute que de l'uſage du Café. Car quoy qu'ils ayent d'autres boiſſons, comme le Sorbet, le Choſaf, fait de miel & de raiſins ſecs, & l'aigre de Cedre, il n'eſt pas croyable que ces breuvages compoſez d'eau, de jus de citron, de ſucre, ou de miel, ſoient capables de corriger les cruditez de l'eſtomac que doivent cauſer leurs alimens indigeſtes. Outre qu'ils ne boivent gueres de Sorbet que dans l'Eté, au lieu que l'uſage du Café eſt continuel parmy eux. Cependant en

France, où les vins ne ſont point mauvais, on ne laiſſe pas d'être fort ſujet aux indigeſtions, & aux maux d'eſtomac, quoy qu'on n'y mange pas tant d'alimens cruds & indigeſtes qu'on fait dans tout le Levant. On a vû ſur ce ſujet un effet admirable du Café dans la perſonne de Monſieur le Marquis de Crillon. * Aprés une grande maladie, dans laquelle l'uſage exceſſif de la Limonade & d'autres boiſſons ſemblables qu'il avoit employé pour étancher ſa ſoif & pour le plaiſir, luy avoient gâté l'eſtomac & ôté toute ſorte d'apetit : le Café luy fit ſortir par haut & par bas, des pelotons d'une glaire viſcide & recuite, laquelle apparemment tapiſſoit, & bouchoit

* Extrait d'une Lettre de Mr Rideu Profeſſeur en Medecine à Montpellier.

bouchoit les pores de l'eſtomac, par où le levain s'inſinuë, & y paſſe pour diſſoudre les aliméns, & picoter cette partie.

Il eſt vray que le Café excite rarement le vomiſſement, neanmoins il l'excite, & ſur tout quand le fonds de l'eſtomac eſt plein de reſte de chyle indigeſte & de glaires, parce qu'il les fond, & les atenuë, & que ces crudités ne pouvant devenir un bon aliment, l'eſtomac eſt excité par la tiedeur du Café à les rejetter avec elles. Hors de ces rencontres qui n'arrivent même qu'a quelques perſonnes, le Café arrête les vomiſſemens, qui ne viennent ſouvent que d'une humeur trop acide & trop corroſive, qu'il adoucit

par ſon ſel volatil ; & qu'il émouſſe par ſa partie huyleuſe.

Aprés avoir etably nettement comme je l'ay fait, que le Café procure une loüable digeſtion, on doit comprendre qu'il doit auſſi être bon, pour empêcher la generation des vers, qui ne ſont que les ouvrages des indigeſtions & des crudités de l'eſtomac ; ou des glaires qui croupiſſent dans quelque cavité du corps ; & que par ſon amertume, il eſt propre auſſi bien que les autres drogues de ce goût, à reſiſter à la corruption.

CHAPITRE X.

Des maladies du bas ventre, & de celles des femmes auſquelles le Café eſt propre, de la gravelle, & de la goûte.

IL ne faut pas douter que ſi le Café eſt propre comme on vient de voir, à diſſoudre les glaires de l'eſtomac, il ne le ſoit auſſi par la même raiſon à fondre la pituite vitrée des boyaux, qui y cauſe ſouvent la colique, & à reſoudre auſſi peu à peu de ſemblables humeurs viſqueuſes, qui embarraſſant les petits vaiſſeaux du foye, de la ratte & du pancréas, y cauſent des obſtructions facheuſes.

Proſper Alpin dit qu'il eſt

plus efficace pour deſopiler, que la teinture de chicorée amére, du goût de laquelle il aproche ; que l'on s'en ſert en Egypte pour les obſtructions des viſcéres, & pour les tùmeurs du foye, & de la rate.

Veſlingius aſſure qu'il eſt excellent, lors qu'il y a des ſucs froids & épais, qui font des obſtructions dans les entrailles & dans les vaiſſeaux diſpersés par tout le corps : & cét effet eſt ſi inconteſtable, qu'il eſt la cauſe qu'on a pris le *Bunchum* d'*Avicenne*, pour le *Bon* ou le Café, à cauſe de la même vertu qu'il luy attribuë. Tous les Modernes en conviennent, c'eſt auſſi pour cela que l'on s'en ſert avec beaucoup de ſuccez aux

perſonnes phlegmatiques, & aux filles opilées, dont pluſieurs ont été gueries par le ſeul uſage de cette boiſſon. Et comme nous avons veu par ſon Analyſe qu'il abonde fort en ſel volatil : on ne ſera pas ſurpris qu'il ſoit capable de corriger tous les mauvais levains de la maſſe du ſang, de la deſſecher par la conſomption de ce qu'elle a de plus humide, & de plus gluant, de redonner aux humeurs les plus épaiſſes un mouvement reglé, & de les ſubtiliſer aſsés pour pouvoir être chaſſées par les voyes ordinaires.

On doit conclurre de là, qu'il doit auſſi être fort bon pour procurer les mois aux femmes. C'eſt ce que l'expe-

rience journaliére juſtifie. Pluſieurs Auteurs aſſurent qu'il emporte les obſtructions de la matrice, & qu'il eſt utile pour faire venir les évacuations ordinaires des femmes lors qu'elles ſont ſupprimées. Les Egyptiennes & encore plus les Arabes, s'en ſervent familierement dans cette vûë, lors qu'elles les ont, pour les faire couler avec plus de facilité, & plus d'abondance, ou pour les faire revenir lors qu'elles ſont arrêtées.

Au reſte, comme la pluſpart des maladies des femmes dépendent du dereglement de cette evacuation naturelle & ordinaire, il eſt à preſumer que le Café ſervant à les corriger, doit être auſſi parfaitement bon à pluſieurs autres

indiſpoſitions de ce ſexe. Les vapeurs de mere qui ſont cauſées par un mouvement irregulier des eſprits qu'excitent les matieres heterogenées & corrompuës dans le bas ventre, ou dans la maſſe du ſang, ſont calmées par ſon ſel volatil, qui adoucit les pointes de ces matieres acres.

Un Medecin celebre de Saintonge a écrit à un de mes amis, qu'il ſçait par une experience inconteſtable que le Café pris bien chaud eſt d'un grand ſecours pour les femmes qui dans le tems de leurs ordinaires ſouffrent des tranchées douloureuſes, parce qu'il rend le ſang moins acre & plus fluide. Il ajoûte qu'on en peut donner ſans danger aux femmes au moment qu'el- Monſieur de la Cloſure.

les viennent d'accoucher pour reſtablir leurs forces diſſipées ; que cela fait parfaitement bien, & qu'on peut leur en faire prendre deux taſſes tous les jours tant qu'elles ſont en couches.

Voilà bien des remarques conſiderables , par leſquelles on doit juger de l'excellence du Café : ce n'eſt pourtant pas là que ſe terminent ſes bonnes qualitez. Il eſt ſouverain pour tenir les reins ouverts , pour donner paſſage à la ſeroſité. Par ſon ſel volatil il r'anime & entretient la chaleur naturelle , il débouche puiſſamment tous les endroits par où il paſſe , il exalte & adoucit les levains des entrailles , & en perfectionne les fermentations dont il change le caractere ,

lors qu'elles dégenerent ; & par ce moyen il rameine à un haut point de perfection toute l'œconomie naturelle. C'eſt ſans doute ſon frequent uſage qui garentit les Turcs de l'hydropiſie, & qui fait que cette maladie eſt tres-peu connuë en Levant. Les Anglois avoüent, par un écrit qu'on imprima à Londres il y a dix ou douze ans, qu'elle eſt devenuë beaucoup plus rare parmy eux, auſſi bien que la goute, depuis qu'ils ſe ſervent ſouvent du Café ; & je ne doute pas que ſi nos Biberons vouloient ſe partager entre luy & le vin, ils ne fuſſent beaucoup moins ſujets à devenir hydropiques.

Mollenbroc Medecin Alemand aſſure dans ſon Trai-

té de la goute vague ſcorbutique, que les Danois, les Suedois & les Holandois, éprouvent tous les jours l'utilité du Café dans les maladies hypocondriaques & ſcorbutiques. On n'en doit pas être ſurpris, puis que ces maladies viennent des humeurs tartareuſes, acides & corroſives, qui ont beſoin d'être adoucies par des remedes tels que le Café. Auſſi les autres plantes & drogues qu'ils employent pour le Scorbut abondent extrêmement en ſels volatils, comme entre autres le Cochlearia & le Creſſon d'eau.

Ce qui a encore acquis de la reputation au Café, eſt la faculté qu'il a de preſerver de la gravelle & de la goute, qui

ſont deux couſines germaines. Soit que la matiere de l'une, & de l'autre ſoit fournie par l'eſtomac, ſoit qu'elle vienne de la maſſe du ſang, ce breuvage qui corrige la coction vitieuſe de l'eſtomac & qui purifie le ſang, ne ſçauroit qu'être propre à prevenir les accés de ces deux grandes maladies. Voicy ce qu'un particulier de Geneve * en écrivit à un Medecin de cette ville * il y a plus de vingt ans, c'eſt à dire lors que le Café commençoit d'être en uſage dans ce Royaume : un Gentilhomme, dit-t'il, de mes voiſins nommé Mr Deverace, qui a été attaqué de la goute dez l'âge de vingt cinq ans juſques à celuy de ſoixante dont il eſt à preſent âgé, à peu prés

* un goutteux qui demandoit avis pour ſon mal.

* Feu Monſieur Gras, hõme d'une ſinguliere erudition.

de mon temperament, gros & replet, uſe depuis environ quatre ans, d'une petite graine noire qui vient des Indes nommée Café, par le moyen de laquelle il s'eſt garenty des attaques de ce mal depuis ce tems-là, quoy qu'il eût déja les mains & les pieds noüés. Il dit que cette decoction purge les ſeroſités & les humeurs ſuperfluës. Il avoit comme moy un gros ventre qui s'eſt entierement abaiſsé. Il m'a fort conſeillé d'en uſer, mais je ne l'ay pas voulu faire, ſans avoir vôtre bon avis.

Cét exemple des qualitez favorables du Café pour la goute, eſt remarquable : en voicy un autre qui ne l'eſt pas moins, que j'ay en main depuis l'année 1678.

Un Reverend Pere Auguſtin déchauſsé de la ville de Marſeille, nommé le Pere Alexandre d'Albertas âgé de ſoixante cinq ans, travaillé de la goute dez l'âge de quarante, ayant par hazard usé du Café le matin à jeun durant quelques jours conſecutifs, dans ſa ſoixante deuziéme année, s'en trouva extrêmement ſoulagé; ce qui l'obligea de continuër à s'en ſervir, & il luy a ſi bien reuſſi, à ce qu'il m'a dit luy-même, que durant les deux années precedentes, il n'a eû aucune ateinte de ſon mal. Il eſt vray que dans cette troiſiéme année il en a ſoufert quelques attaques, mais beaucoup moins rudes que celles qu'il avoit euës avant que de ſe ſervir de cette dé-

coction, encore les impute-t'il à ce qu'au commencement du Printems il negligea de ſe purger comme il avoit accoutumé. Il n'en prend qu'une taſſe tous les matins, & il aſſure que dans le même moment qu'il la boit il reſſent de la diminution dans ſon mal, ſoit que cela vienne d'un effet de la force de ſon imagination, ou de celle de la vertu de ſon breuvage.

Un Religieux du moins ſexagenaire, qui eſt en cette ville, aprés avoir été tourmenté long-tems de cette même maladie, en a été ſi bien gueri par le ſeul uſage du Café, qu'il y a ſept ans à ce que je ſçay de ſa propre bouche, qu'il n'en a reſſenty aucune douleur. Ie me ſerois fait un

grand plaiſir d'apprendre ſon nom & ſon Ordre au Public ; mais ſon ſcrupule, dont ſans doute l'humilité eſt l'unique motif, n'a pas voulu m'accorder la liberté de l'un ny de l'autre. Ce Pere cuit ſon Café d'une maniere ſinguliere : car il le fait boüillir durant une demy heure.

Ie rapporterois d'autres preuves de cette qualité du Café, mais je m'aſſure que ce que j'en ay dit ſuffit pour en établir la verité, qui me paroit encore fortement apuyée par ce que nous raportent ceux qui ont demeuré long-tems en Levant, de la rareté de la goûte en ce pays-là, de la gravelle & de la pierre : ce qui ne peut être que par l'effet de l'uſage frequent de cet-

Memoire de Monſieur Spon, Medecin de Lyon.

te boiſſon auſſi propre pour ces maladies, que le vin leur eſt contraire.

Dans la deduction des vertus du Café, nos Auteurs ont oublié, qu'il eſt fort bon contre le cours de ventre, & contre le flux de ſang. *Monſieur le Chevalier Chardin*, qui doit à ſa ſeule vertu cette qualité, m'a fait l'honneur de m'aſſurer par une de ſes Lettres, qu'il s'en eſt tres-utilement ſervy en Levant pour ſe guerir d'une violente diarrhée. Il en prenoit trois ou quatre taſſes par jour le plus chaudement qu'il le pouvoit ſouffrir : ceux qui connoiſſent cét illuſtre voyageur, ſçavent que ſa ſincerité doit purger de tout ſoupçon de déguiſement les choſes qu'il avance.

CHAPITRE XI.

De l'uſage du Café pour les maladies de la poitrine, du lait Caſeté, & de l'effet favorable du Café pour la gueriſon des fiévres.

TOute la maſſe du ſang paſſant dans les poûmons, par le moyen de la circulation, il eſt impoſſible que le ſang étant impur le poûmon ne s'en reſſente : c'eſt pourquoy ſi le ſang eſt chargé de glaires, ou de trop de ſeroſitez, il doit faire de l'embarras dans la poitrine, & cauſer la toux, la courte halaine & l'oppreſſion. Ainſi il eſt tres certain que dans ces rencontres, le Café eſt d'un grand ſecours. * Un Medecin de cet- Mr Spon.

te ville m'aſſure qu'il l'a ordonné tres ſouvent avec ſuccez à des perſonnes qui crachoient beaucoup, & à des
Mr Rideu. Aſmatiques. * Un Profeſſeur de Montpellier m'écrit auſſi qu'il en a veu une experience ſinguliere ſur un homme de conſideration de ſa ville, Conſeiller à la Cour des Aydes. Ce malade ſe trouvoit obligé de cracher inceſſamment, & étoit quelquesfois reduit aux abois par la viſcoſité des matieres ſalivales. Il a été delivré de cette indiſpoſition par l'uſage du Café : par ce moyen il s'eſt procuré un bon chyle, qui n'a embarraſsé ſon ſang de rien de viſcide, ny de gluant, en comparaiſon de ce qui luy arrivoit. Il en prend le matin, ou d'abord

aprés qu'il a dîné.

On a veu plusieurs predicateurs se servir utilement du Café pour se fortifier la voix, & une personne digne de foy, m'a assuré qu'il avoit connu familiérement en Italie un grand Predicateur, qui ne montoit point en Chaire qu'il n'en eût pris une tasse, parce que l'experience luy avoit apris que cette boisson dilatoit la poitrine, rendoit la voix plus claire, fortifioit les reins & la tête, & rabatoit les fumées de l'estomac. Memoire d'un P. Iesuite.

Le R. P. Nicolas Capucin, qui passe universellement dans son Ordre pour un homme d'une vertu à se distinguer, & reconnu dans la plus part des Chaires les plus considerables du Royaume pour un Predicateur

d'une erudition & d'une éloquence ſingulieres, a avoüé à pluſieurs de ſes amis, que bien des fois il luy étoit arrivé de ſe jetter dans le dernier épuiſement par des ſermons que la circonſtance du tems ou celle des ſujets, avoit rendu plus longs que les regles de l'Art & l'uſage accoutumé ne le permettent : mais qu'en ces occaſions un couple de taſſes de Café priſes le plus chaudement qu'il ſe peut, reparoient ſi bien ſes eſprits, & luy redonnoient ſi promptement ſes premieres forces, qu'il ſe trouvoit en état de prêcher de nouveau ſur le champ, avec la même vigueur & le même degagement que s'il n'avoit point parlé de tout le jour.

Un autre Religieux du même Ordre, qui ne le cede, ny en merite, ny en ſcience, ny en aucune autre partie à celuy que je viens de nommer, m'a dit qu'ayant un jour à prêcher dans une ville, & dans un Auditoire fort conſiderable, il luy arriva inopinement un accident qui le mit hors de tout moyen de rendre l'action qu'il avoit preparée, dont il perdit tout à coup juſques aux moindres idées. La cloche l'avertit dans ce fâcheux contretems, que le moment qu'il falloit monter en Chaire aprochoit, ce qui le jetta dans le dernier étonnement. Dans cette extremité, il ſe reduiſit pour derniere reſource à l'employ du Café : il en prit une taſſe, qui luy

procura la facilité de ſatisfaire à ſon engagement, avec cette particularité conſiderable, qu'à meſure qu'il avaloit une gorgée de ſa boiſſon, il s'appercevoit ſenſiblement que les vapeurs qui occupoient ſon cerveau s'en retiroient, & faiſoient place aux pensées qui ſembloient en être entierement ſorties.

Il eſt conſtant que pour les maladies de la poitrine, il n'eſt rien de pareil au lait Caſeté, ou Café au lait, dont je vais maintenant parler. Le premier qui l'a mis en uſage à ce que l'on croit, eſt un Medecin Allemand nommé *Neuhofius*. Il en parle dans l'Ambaſſade des Holandois à la Chine qu'il a écrite. Il le faiſoit cuire, & l'apelloit ſon

boüillon de fêves, parce que le Café en eſt une eſpece, comme je l'ay déja remarqué. Peut être s'en étoit-il aviſé à l'imitation des Chinois, qui donnent le Thé avec le lait aux Phtiſiques, & qui en prennent auſſi par regal.

Un celebre Medecin de Grenoble, a employé depuis quelques années le Café au lait & en a fait de fort belles Cures. Ce qu'il a eû la bonté de m'en écrire, eſt de trop grande conſequence pour le taire, le voicy mot à mot. Mr Monin

Pour répondre à ce que« vous ſouhaitez de ſçavoir« au ſujet du lait Cafeté, je« vous diray qu'il y a cinq ou« ſix années que j'en fais uſer« dans toutes les maladies, ou« nous avons accoutumé d'or-«

„donner le lait. Ie n'en ay ja-
„mais veu aucun mauvais ef-
„fet, & ce qui eſt merveil-
„leux, c'eſt qu'il ne ſe caille
„point dans l'eſtomac, qu'il
„n'oppile point les entrailles,
„& qu'il ne donne pas à la
„tête, ne laiſſant pas nonob-
„ſtant le mélange du Café,
„d'adoucir l'acrimonie des hu-
„meurs, d'en calmer les fer-
„mentations, d'arrêter la Toux,
„de nourrir & d'engraiſſer
„les malades : les raiſons vous
„en ſont tres connuës. Ie pour-
„rois vous citer quantité d'ex-
„periences que j'en ay faites.
„I'en fis l'eſſay il y a ſix
„années ſur moy même. I'é-
„tois naturellement ſujet à la
„migraine, & ayant les en-
„trailles chaudes, je n'avois
„jamais pû ſupporter aucun
lait.

lait. I'en pris durant ſix ſe-« maines, le plus heureuſe-« ment du monde, ce que« j'ay reïteré depuis pluſieurs« fois, & encore le dernier« mois de Novembre, avec« tout le ſuccés que j'aurois« pû ſouhaiter. I'en ay auſſi« fait prendre pluſieurs fois à« ma femme qui fut à l'extre-« mité d'une vraye Phtiſie il« y a ſeize ans, & qui a été« aux abois le mois d'Août« dernier d'une * Pleuroperip-« neumonie. Cette violente ma-« ladie ayant été calmée par« les remedes ordinaires dans« huit jours, il luy reſta une« toux importune, une cha-« leur aux poûmons, qu'elle« a naturellement delicats, &« un poulx fort frequent, avec« une grande ſechereſſe uni-«

Inflammation de Poûmons.

„verſelle, ce qui me fit „apprehender qu'elle ne re„tombât dans la Phtiſie, & „m'obligea de la preparer par „les doux purgatifs, & deſo„pilatifs (ayant les viſceres „nourriciers, & ſur tout la „rate fort obſtrués) à l'uſage „du lait d'Aneſſe, lequel étoit „bien conditionné, & qu'el„le a pris tres methodique„ment durant un mois, mais „ſans aucun ſuccez, ſon poulx „étant toûjours de même, ſa „toux plus importune, ſes „crachats encores plus abon„dans, jaunes, & quelquefois „verdâtres, ſe plaignant de „chaleurs & de quelques „opreſſions de poitrine, no„nobſtant l'exact regime de „vivre & les doux purgatifs „reïterez toutes les ſemaines.

Voyant que l'uſage de ce« lait luy étoit inutile, je luy« fis commencer celuy de va-« che Cafeté, dont elle a pris« une chopine tous les jours« durant ſix ſemaines, la pur-« geotant de dix en dix, ou de« douze en douze jours : l'u-« ſage de ce lait luy a été ſi« favorable, que tous les ſymp-« tomes que je vous ay cy de-« vant marquez ceſſerent dans« la premiere huitaine ; elle re-« prit un appetit extraordinai-« re, & de l'embonpoint plus« qu'elle n'en a eu de ſa vie ;« en ſorte que la femme d'un« de mes Collegues, qui ne« l'avoit pas veuë depuis un« mois, luy diſoit hier, qu'en« entrant dans ſa chambre, el-« le avoit crû qu'elle avoit une« fluxion ſur les dents, qui«

„luy avoit fait enfler les „joües.

„ Pour preparer le Café, je „fais mettre une bonne écuel- „lée de lait dans un poilon; „lors qu'il commence à s'éle- „ver, j'y fais mêler une cuil- „lier de Café, que je fais „bien démêler afin qu'il ne ſe „mette pas en grumeaux : je „ne le fais que fort peu boüil- „lir; ayant retiré le poilon „du feu, la poudre tombe au „fond en peu de tems. Ie le „fais enſuite verſer dans une „écuelle de fayence, aprés y „avoir fait mettre une cuil- „lier de Caſſonnade. Il faut „le humer gorgée à gorgée, „le plus chaudement qu'on „peut : il ne faut rien pren- „dre de quatre heures, aprés „quoy on peut dîner. La do-

ſe que je mets du Café dans« le poilon, eſt de trois drag-« mes : mais il faut ſe donner« garde, Monſieur, qu'il ne« ſoit pas trop brûlé, car il« donneroit un fort méchant« goût au lait.

Le même Medecin m'a encore fait l'honneur de m'écrire ce qui ſuit.

Il y a en cette ville un« homme de la premiere quali-« té, qui depuis quatre ou cinq« années, prend au Printems &« en Automne, du lait Cafeté,« ce qui luy donne de la for-« ce & de la vigueur durant« toute l'année, pour reſiſter« aux continuelles fatigues que« les exercices de ſa pieté ex-« traordinaire luy cauſent dans« les Hôpitaux & ailleurs.«

„Ce qui eſt de plus ſurpre-
„nant, c'eſt que cét uſage
„du lait Cafeté, empêche
„le retour frequent des
„douleurs cruelles d'eſtomac
„que les acidités luy cau-
„ſoient.

Aprés avoir vû l'analyſe du Café, on ne ſera pas en peine de rendre raiſon de ce qu'il empêche la coagulation du lait, car puis qu'il abonde en ſel volatil, il ne peut manquer de rompre la pointe des acides, qui ſeroient capables de faire cailler le lait. Il n'y a que les acides qui font cela : le ſel armoniac empêche bien la coagulation étant mêlé avec le lait & le ſucre que l'on y ajoûte, quoy qu'il ne le face que foiblement, & que ſouvent il ne ſuffiſe pas. C'eſt

par la même raiſon, qu'un Medecin fameux, * fait prendre le lait avec l'eau de chaux pour l'empêcher de ſe cailler, & pour guerir les diſſenteries & les maladies de la poitrine, ce que le lait ne feroit pas tout ſeul, ſans ce correctif, ou un ſemblable, tel que nôtre Café. Ie dois ſeulement ajoûter au Memoire de l'habile Medecin de qui je tiens tout ce que je viens de dire du lait Cafeté, qu'on peut encore le prendre ſans faire boüillir le Café dans le lait, ce qui eſt bon quelques fois de ne pas faire, pour ne pas rendre le lait trop épais. Au lieu de cela, ſi le Medecin le juge à propos pour le malade, on fera boüillir le Café dans l'eau à l'ordinaire, & on en

Mr de la Cloſure.

meſlera une bonne taſſe avec une écuellée de lait, ou bien on le prendra devant le lait ou aprés ; car pourveu qu'ils ſe mêlent dans l'eſtomac, il importe peu de quelle façon on le prenne. Ie ſçay des perſonnes qui l'ont eſſayé de toutes ces manieres, & s'en ſont bien trouvées. Chacun choiſira ce qui ſera mieux de ſon goût. En apparence ce mêlange ne peut être que fort déſagreable : il ne l'eſt pourtant pas, ſur tout quand le Café a boüilly dans le lait, & qu'il eſt un peu épaiſſi ; car alors il aproche du goût du Chocolate, que preſque tout le monde trouve bon. On peut employer cette methode, en uſant du lait d'aneſſe de même qu'en prenant de celuy de vache.

Ie ne doute point même que le Thé ne s'acorde fort bien avec le lait, puis qu'il eſt amer comme le Café & qu'il aproche fort de ſes qualitez. Les amers, quoy que purgatifs, comme la Rhubarbe, s'uniſſent tres-utilement avec le lait & ne le corrompent pas.

Il n'y a que peu de jours qu'un Medecin de Lauſane a écrit à un de ſes amis de cette ville, qu'on ſe ſert en ce païs là du lait Caſeté pour les gouteux, & qu'ils en ſont ſoulagez. Mr Dapples.

Pour ce qui eſt du Café avec l'eau, *Monſieur Monin* que j'ay déja cité, m'aſſure par une ſeconde lettre, qu'il en a fait prendre à pluſieurs febricitans toûjours avec ſuccez. Il l'ordonne quelquefois dans

l'eau de Pimpinelle, à la fin des accez des fiévres intermittentes, ou à la fin des redoublemens des fiévres continuës, pour diſſiper les vapeurs portées au cerveau durant les accez, qui cauſent tres-ſouvent des douleurs de tête importunes & pour vuider par les urines, la ſeroſité ſalée & acre, qui pourroit reſter dans la lymphe, dans les artéres, ou dans les veines ſans le ſecours du Café. Il remarque même que durant la chaleur de l'accez, une taſſe de Café deſaltere beaucoup mieux les malades que la ptiſane quoy que bûë copieuſement; & il dit qu'un de ſes malades d'un temperament ſec & d'une conſtitution delicate, qui avoit eû huit accez de fiévre tierce,

l'avoit assuré que l'alteration insuportable qu'ils luy causoient, étoit beaucoup moindre durant les accez, au commencement desquels il luy avoit fait prendre du Café, qui luy rendoit la chaleur de l'accez beaucoup moindre qu'aux autres qu'il n'en avoit point beu. Il ajoûte encore qu'il en a donné souvent tres-utilement au commencement du froid des fiévres quartes, mais le plus chaudement qu'on le peut boire, & qu'il s'est aperçu que cette boisson ainsi prise, non seulement adoucit les douleurs violentes que l'on souffre pendant le froid de l'accez, mais que mêmes il en a guery entierement, entr'autres Madame de Beauvais Mornais, femme d'un Treso-

rier de Grenoble, quoy qu'elle eût la rate fort groſſe & dure, n'ayant voulu pour tout remede, que prendre du Café au commencement du froid de ſes accez : ſa gueriſon fut parfaite ſans aucun retour & ſans aucune incommodité, il y a cinq ou ſix années, & depuis elle a joüi d'une tres-bonne ſanté.

Il n'y a pas long-tems qu'un de mes amis qui avoit eû quelques accez de fiévres tierces provenans d'indigeſtion d'eſtomac, fut guery par deux ou trois priſes de Café : & *Monſieur de la Cloſure*, que j'ay déja nommé a écrit à *Monſieur Spon*, que Madame de Lauſun âgée de quatre vingt & deux ans, guerie depuis peu d'une fiévre triple quarte par le Quin-

quina : uſant enſuite du Café en eſt comme rajeunie, & marche ſans bâton, ce qu'elle ne faiſoit pas il y avoit pluſieurs années.

Voicy un autre exemple aſſez remarquable du ſuccez du Café pour la gueriſon des fiévres. On m'en a envoyé le memoire dans le tems que j'écris cecy: *Monſieur de la Garde*, habile Medecin de Nîmes, aprés avoir ſenty durant quinze jours un grand dégoût, une inſuportable peſanteur à l'eſtomac d'abord qu'il avoit mangé, & des raports extrêmement aigres, tomba enfin dans une fiévre intermittente double tierce, dont les accez duroient quatorze à quinze heures. Il en eſſuya quatre avec beaucoup de fatigue; &

bien loin que les purgatifs luy procuraſſent aucun ſoulagement, il s'en trouva plus mal toutes les fois qu'il en prit, ce qui l'obligea à negliger la purgation & même la ſaignée qu'il ne crut pas neceſſaire dans l'épuiſement où il étoit. Il s'apliqua uniquement à reparer les deſordres de ſon eſtomac ; il crut que le Café étoit fort propre à corriger les cruditez acides qu'il ſentoit & qu'il ne douta pas qui ne fuſſent la veritable cauſe de ſon indiſpoſition. Il en prit deux ou trois grandes taſſes par jour dans le tems de l'intermiſſion : la ſuite luy fit connoître qu'il ne s'étoit pas trompé : car dez le premier jour qu'il en uſa, l'accez qu'il devoit avoir diſparut. Il con-

tinua d'en boire de même trois jours de ſuite, avec quoy ſans autre ſecours de la Medecine, il recouvra ſa premiere ſanté.

CHAPITRE XII.

De l'utilité du Café pour les maladies de la tête & s'il tient les perſonnes éveillées.

DEs deux parties dont on convient que le Café eſt compoſé, l'une groſſiere & terreſtre, l'autre ſubtile & ſpiritueuſe : cette derniere qu'on peut apeller nitroſulphurée, comme participante du Salpêtre & du Soufre, a beaucoup de conformité avec les eſprits animaux, qui en ſont reparez en peu de tems. Cela veut dire, pour m'ex-

Sentiment de Mr de la Cloſure.

pliquer plus clairement, que cette ſubſtance ſubtile & volatile, a ſes petites parties à peu prés de même groſſeur, de même configuration & de même mouvement que l'eſprit de vie a les ſiennes. Le vin a auſſi beaucoup de ces parties, mais elles ne ſont pas ſi pures, ny ne s'acordent pas ſi bien à celles qui compoſent l'eſprit animal : car le vin a beaucoup de parties heterogenées, qui ſont facilement enlevées avec ſon eſprit, & qui par ce mélange troublent facilement les fonctions de la tête, quand elles y ſont montées : au lieu que le Café a ſes petites parties plus pures, plus uniformes & moins diſſipables. Ce qui le rend propre à rendre la tête plus fer-

me : & ſans contredit un des plus ſenſibles & des plus promts effets qu'il face, c'eſt de calmer promptement les maux de tête, ce qui arrive, ſi je ne me trompe, en rabatant les vapeurs de l'eſtomac qui en ſont ſouvent la cauſe, & en empêchant qu'il ne s'en engendre de nouvelles. Il y en a même qui en ſont ſoulagez, en recevant la vapeur du Café, lors qu'il boût dans le coquemard, ce que produit ſans doute ſa partie volatile.

Ie viens de dire qu'un des plus promts & des plus ſenſibles effets du Café, étoit de ſoulager les perſonnes acablées de maux de tête. Ie l'ay pû dire non pas ſur le raport d'autruy, mais par ma pro-

pre experience. Iamais homme ne fut tourmenté d'une migraine plus douloureuſe, plus longue, ny plus frequente, qu'étoit celle qui m'a perſecuté durant un grand nombre d'années. Il n'eſt rien que je n'euſſe tenté pour me ſoûtraire aux rigueurs de ſes attaques, elles étoient preſque ordinaires. Les ſaignées, les lavemens, les Medecines, les abſtinences & les bains, avoient été mis inutilement en uſage. Ie leur ſubſtituay celuy du Café, qui, graces en ſoient renduës à Dieu, en tres-peu de tems, me mit à couvert de la continuation des viſites importunes de cette cruelle ennemie. Elle a ſi bien oublié le chemin de chés moy depuis que je me ſers de cette boiſ-

ſon, qu'il ſe paſſe des années entieres ſans que nous ayons rien à demêler enſemble. Ie dois au ſeul Café, ſecondé de la benediction de Dieu, cét avantage, qui en vuidant ma tête des inſuportables douleurs qui la tourmentoient, a ſi fort remply mon cœur des ſentimens d'une juſte reconnoiſſance envers mon liberateur, qu'il me ſeroit aſsés dificile de n'en pas faire l'Eloge, ſi ce que j'ay dit de ſes admirables & extraordinaires qualitez ne l'avoient déja fait. Ie ne ſuis pas le ſeul qui luy ſoit redevable d'une pareille delivrance; peu de perſonnes l'ont employé en ſemblables occaſions, ſans en obtenir le même ſecours; & principalement ceux de qui

les maux de tête venoient par ſympathie de l'eſtomac, ou des entrailles. Il n'en eſt pas ainſi lors que cette douleur procede d'une trop grande ſenſibilité des membranes du cerveau, de leur inflammation, du preſſement d'un ſang impetueux, d'une cauſe maligne, ou de quelque autre qui ait ſon ſiege dans ces parties-là. Ie remplirois un Volume plus gros que ne ſera celuy-cy, ſi je voulois raporter tout ce que je ſçay des gueriſons qu'il a operées de cette ſorte d'indiſpoſition. Les deux exemples ſuivans que j'ay choiſis dans un nombre conſiderable que j'en pourrois produire, ſerviront à perſuader les plus opiniâtres, de ſes qualitez favorables & immanqua-

bles pour cela ; & s'ils ne le font, tout ce que j'en pourrois dire ne les en convaincroit pas.

Ie tiens cette Hiſtoire de *Monſieur Dehenault*. Ie ne ſçaurois mieux entrer dans la preuve des vertus du Café pour les maux de tête que par l'experience qu'en a fait *Madame de Briére*, ſœur de *Monſieur l'Oiſeau*, femme auſſi connuë dans Paris par ſon merite, que par ſa beauté. Il y avoit long-tems qu'elle étoit tourmentée d'un mal de tête ſi violent, qu'il forçoit ſa patience & luy arrachoit à toute heure des cris qui faiſoient pitié. Elle avoit été pendant pluſieurs mois en proye à tous les Medecins & à tous les Charlatans. La

douleur, l'inſomnie & les remedes, l'avoient jetté dans une maigreur & dans une foibleſſe extraordinaire : il étoit dangereux de faire de nouvelles tentatives pour ſa gueriſon, & il ſembloit qu'il n'y avoit plus qu'à la laiſſer mourir en repos. Cependant les Medecins qui la traitoient ne pouvant ſe reſoudre à luy faire quartier dans cette extremité, eurent la hardieſſe de luy ordonner le trépan, & la livrerent par un coup de deſeſpoir entre les mains des Chirurgiens. L'excez de ſes ſouffrances la fit reſoudre à cette terrible operation. L'appareil étoit déja preparé & la malade munie de ſes Sacremens, étoit prête à ce dernier ſupplice, quand un

Archidiacre de ſes amis, en-
ra dans ſa chambre : hé Ma-
lame, luy dit-il, (aprés avoir
ppris ce qu'on alloit faire)
ie voyez vous pas que vous
ztes entre des mains dange-
euſes : & puis adreſſant la
parole aux Chirurgiens : &
vous, continua-t'il, ne voyez
vous pas qu'elle va mourir
ntre vos mains ? Sortez igno-
ans & barbares que vous
ztes : je vous empêcheray bien
le la ſacrifier à vôtre avarice,
e me charge de ſa gueriſon.
Jn des Chirurgiens répondit
ngenuëment, que l'operation
uy paroiſſoit trop hazardeu-
e & l'ordonnance trop har-
die ; mais qu'ils étoient faits
pour executer quand Meſſieurs
les Medecins avoient ordon-
né : il ajoûta qu'il n'étoit pas

fâché qu'on l'empêchât de travailler, & il ſe retira ſans s'opiniatrer d'avantage, les autres le ſuivirent ; & aprés leur départ Monſieur l'Archidiacre s'aprocha de la malade & luy dit : Madame, je pretens vous guerir par le plus innocent des remedes. Prenez tous les jours quelques taſſes de Café, vous ſerez ſoulagée en tres-peu de tems, & en moins d'un mois vous ſerez parfaitement guerie. Ie vais vous en accommoder tout à l'heure & vous apprendre à le preparer. Il en envoya querir chés luy, il le fit boüillir en preſence de la Dame, il luy en donna deux priſes, & il n'eut pas continué trois jours, que la malade ſentit diminuer ſa douleur & retrouva le

le ſommeil qu'elle avoit perdu depuis pluſieurs mois : l'apetit luy revint auſſi , enfin elle fut entierement délivrée de ſon mal , en moins de trois ſemaines : elle eſt encores dans une pleine ſanté , & on peut ſçavoir d'elle la verité de cette Hiſtoire. Celle qui ſuit n'eſt pas moins ſurprenante, quoy qu'elle ſoit auſſi ſincere. Les Lecteurs la verront aſſurément avec plaiſir , & y découvriront , avec la force des vertus du Café, celles de l'imagination.

Une Dame de Paris , de la premiere qualité, dont je tais le nom par reſpect , perſecutée d'une migraine ſi douloureuſe & ſi frequente , qu'à peine le relâche de l'accez qui la tourmentoit , luy

donnoit le tems de recouvrer de nouvelles forces, pour reſiſter à la violence de celuy qui luy ſuccedoit, employa pour ſon ſoulagement tout ce que la Cour & la ville avoient de Medecins qui ſe diſtinguoient. Dieu ſçait s'ils mirent en uſage pour le ſuccez de leur cure, tout ce qu'ils avoient peu découvrir de plus ſpecifique dans leur ſcience. Ils n'eurent rien à ſe reprocher les uns aux autres, leurs ſoins ayant eu cela de commun qu'ils furent entierement inutiles à la malade, ſi fort rebutée du nombre & de la diverſité des remedes dont ils l'avoient accablée, qu'elle prit une ferme reſolution de ne plus chercher de ſoulagement dans ſon mal, que dans ſa

patience à le ſouffrir. Elle étoit dans ce deſſein, lors qu'une perſonne de ſa connoiſſance, qui s'étoit parfaitement bien trouvée de l'uſage du Café en pareille indiſpoſition que la ſienne, le luy conſeilla. Elle s'en ſervit, & s'en ſervit avec tant de bonheur que ſa ſanté fut entierement rétablie en peu de jours, ſes ſouffrances finiſſant avec ſa maladie. Cét effet ſi prompt, ſi favorable & ſi ineſperé, luy perſuada qu'il y avoit quelque qualité miraculeuſe atachée à ce remede: & cela d'autant mieux que depuis qu'elle en uſoit, elle reconnoiſſoit ſenſiblement que ſon eſprit agiſſoit avec plus de liberté, plus de gayeté & plus de force qu'aupa-

ravant, & que par conſequent il avoit participé, auſſi bien que ſon corps, aux avantageuſes prérogatives de cette graine; ce qui luy fit croire ſans peine, qu'elle n'étoit pas moins propre aux chagrins de l'un qu'aux douleurs de l'autre. Elle le crut ſi bien, qu'étant pleine de ſon opinion, ſon Café luy devint auſſi neceſſaire dans ſes afflictions, que pour ſes maux de tête, parce qu'elle le trouvoit également favorable pour tous les deux. Il eſt aſsés ſurprenant qu'une femme qui étoit connuë pour avoir infiniment de l'eſprit, eut pû tomber dans un ſentiment de cette nature; mais que ne peut la prevention, ſur tout lors qu'elle eſt appuyée ſur des

principes qui flatent nos foi-bleſſes. Ce qui me reſte à dire de cette Dame ſur ce ſujet, convaincra mes Lecteurs de cette verité. Elle étoit veuve, un fils unique faiſoit toute ſa famille : ce fils avoit beaucoup de vertu, & meritoit par ſa conduite, l'extrême tendreſſe que ſa mere avoit pour luy. Son âge étoit de dix-huit à dix-neuf ans. Quelques-uns de ſes amis, auſſi jeunes que luy & de même qualité, firent deſſein d'aller en Candie qui étoit alors aſſiegée par les troupes Othomanes : il le ſçut & voulut être de la partie. Il s'embarqua avec eux pour ce voyage ; mais à peine fut-il arrivé qu'il fut tué : la nouvelle de ſa mort arriva à

Paris, ſes parens la ſçurent, aucun d'eux ne ſe voulut charger de la donner à Madame ſa mere. Son Confeſſeur fut prié de le faire : il s'en aquita avec toutes les precautions qu'un homme d'eſprit & de jugement doit prendre, en des rencontres d'une auſſi grande delicateſſe ; mais il ne l'eut pas plutôt informée de la malheureuſe perte qui luy étoit arrivée, que les premieres paroles qu'elle pouſſa dans le tranſport de ſa douleur furent : Quoy mon fils eſt mort, ha du Café, du Café. On peut juger par là, que cette mere infortunée qui ne pouvoit être qu'extraordinairement & ſenſiblement penetrée de ſon affliction, ne l'étoit pas moins de l'eſti-

me qu'elle faiſoit du Café, qu'elle portoit, comme on vient de voir, dans un excez extraordinaire.

Les Orientaux ne croyent pas ſeulement, que l'uſage du Café en boiſſon eſt excellent pour le ſoulagement des maux de tête, ils ſont même perſuadés par leur experience, que ſa fumée reçuë par les yeux, eſt extrêmement favorable à ceux qui y ont mal, ou qui ont la vûë foible. Ce qui fait que la pluſpart d'eux, lors qu'on leur preſente le fingean de Café tout boüillant, avant que de commencer d'en boire, le portent ſous les yeux & leur en font recevoir la vapeur l'un aprés l'autre : ils trouvent que leur vûë en eſt éclairée & puri-

fiée. Pluſieurs font la même choſe pour les maux d'oreilles, où ils portent la taſſe pour en recevoir auſſi la fumée, dont il ſont ſoulagez.

Ie dois maintenant pour répondre à ce que le titre de ce Chapitre a promis, donner les raiſons de l'effet que preſque tout le monde remarque au Café, de tenir eveillées les perſonnes qui en ont pris, à moins qu'une longue habitude & un temperament fort humide n'en empêchent l'action.

Lettre de Mr Rideu, Profeſſeur en Medecine à Monpellier.

Villis fameux Medecin d'Angleterre, dans le dernier de ſes Ouvrages, & qui eſt ſon poſthume, parle du Café comme d'une choſe fort en uſage à Londres, & ſur laquelle il croit avoir fait les

bſervations neceſſaires aux
Medecins qui voudront l'or-
onner : il l'opoſe aux reme-
es Narcotiques, & ſe croit
bligé d'en parler aprés avoir
ait un Traité de ceux-cy. Il
eut que toute la faculté qu'il
de tenir les gens éveillez,
épende de certaines parties
duſtes, dont il eſt fort char-
é, & par ſa nature & par
preparation qu'on luy don-
e pour le mettre en uſage.
fait enſuite agir ces ſortes
e parties, quand elles ont
aſsé dans la maſſe du ſang,
lon ſa penſée & peut-être
ême ſelon ſon imagination;
maniere qu'elles vont tenir
s pores du cerveau ouverts,
donnent lieu à un paſſa-
continuel des eſprits dans
tte partie qui les fournit de

même aux nerfs des yeux, des oreilles & aux autres organes des fonctions animales. On peut auſſi croire fondé ſur les experiences de Villis même, & de bien d'autres Medecins, que le Café deſſeche la maſſe du ſang, par la conſomption de ce qu'il a de plus humide & de plus gluant : que la conſomption des eſprits, qui ſe feroit plus lentement & à l'ordinaire, s'y fait par le moyen du Café, plus vîte & plus abondamment ; car le degagement de ſes parties ſubtiles ſe fait plus facilement, moins il y a de matiere gluante & graſſe dans le ſang : de même que des liqueurs, qui ſont moins graſſes & viſcides, ou dont les parties ſont moins confonduës, on tire plus faci-

lement ce qu'on appelle leur eſprit. En effet, ſelon Villis le Café deſſeche, & on le deffend aux perſonnes grêles, & d'un temperament chaud & ſec ; on l'ordonne au contraire & avec ſuccez aux perſonnes d'un temperament oppoſé : il eſt admirable aux Septentrionaux & aux Aſiatiques, qui ſont mols & effeminez, ou qui d'ailleurs ne boivent point de vin.

La pluſpart des Auteurs qui ont écrit du Café, aſſurent qu'un de ſes plus naturels effets, eſt d'éveiller & d'empêcher le ſommeil. Il eſt pourtant certain qu'étant donné à pluſieurs perſonnes à l'heure du ſommeil, non ſeulement il les fait dormir, mais mêmes il rend le ſommeil turbulent: & Lettre de Monſieur Daples.

plein d'agitation, tranquille & paiſible ; ce qui eſt aſsés ſurprenant, qu'une même choſe produiſe deux effets ſi opposez.

Il y en a qui croyent que le Café ôte veritablement le ſommeil contre nature, & qu'ainſi il doit être propre à toutes les maladies, où il y a de l'aſſoupiſſement : mais qu'il n'empêche pas le ſommeil naturel : car on a veu des gens qui dans des inſomnies ont trouvé du ſoulagement par l'uſage du Café : & entr'autres *Monſieur Ferrand* Doyen des Medecins de Limoges, qui ne pouvant dormir dans une maladie qu'il avoit, prenoit tous les ſoirs une taſſe de Café, qui ne manquoit jamais de l'endor-

Memoire de Mr de la Cloſure.

mir. Neanmoins cét effet n'eſt pas ordinaire, & pluſieurs perſonnes en ſanté, ont peine à s'endormir quand ils en prennent aprés ſouper. Ceux qui veulent veiller ſe trouvent bien d'en prendre, à cauſe que la veille conſomme beaucoup d'eſprits, & que le Café les repare. De plus on peut croire probablement que la chaleur actuelle avec laquelle on prend le Café, & ſon amertume, contribuent à diſſiper les fumées trop épaiſſes du chyle, & que ſes particules diuretiques entrainent par les urines une partie de l'humidité neceſſaire pour procurer le ſommeil.

Cette vertu naturelle du Café à tenir les eſprits éveillés, fait voir que la penſée

de *Pietro del la Vallé* au ſujet de ce legume, étoit fort mal fondée. Ce Voyageur ſi eſtimé a cru que ſi on beuvoit le Café avec du vin, comme on fait avec de l'eau, il pourroit bien être le Népenthé d'Homere, qu'il dit qu'Helene avoit eu d'Egypte, d'où le Café vient. Mais voicy deux raiſons qui prouvent inconteſtablement qu'il ſe trompoit. La premiere, que le Café mêlé avec le vin, ſeroit un tres-méchant ragoût : & la ſeconde qu'Homere a preſuposé que le Népenthé étoit une herbe narcotique : c'eſt à dire qui procure le ſommeil, au lieu que le Café l'empêche, & l'empêcheroit encore plus s'il étoit armé des pointes du vin.

CHAPITRE XIII.

Des Temperamens & des maladies où le Café n'eſt pas propre.

LEs plus ſouverains remedes, deviennent quelquefois tres-pernicieux, quand ils ne ſont pas employez à propos, ou qu'ils ne s'accordent pas avec les temperamens des perſonnes qui s'en ſervent. Le Café n'a pour cela aucune prerogative; je ne pretens pas l'eriger en remede univerſel : il eſt des cas & des perſonnes auſquelles il n'eſt point propre. Ainſi ſi quelques uns de ceux qui s'en ſerviront, n'en tirent pas les avantages dont je puis les avoir flatez, qu'ils ne

croyent pas qu'il manque des qualitez que je luy ay atribuées; les ſimples n'agiſſent pas avec le même ſuccez ſur tous ceux qui en uſent. La complexion de ceux qui s'en ſervent, fait tout le bonheur ou le malheur de leur uſage. Ce qui eſt ſi vray, que je connois des perſonnes que la Manne reſerre, & d'autres que le Senné jette en ſincope, quoy que la Medecine faſſe de tous les deux un employ ordinaire, & qu'ils ſoient univerſellement connus pour être les purgatifs les plus benins, les plus naturels & les plus efficaces, que la nature nous fourniſſe. Par cette raiſon s'il y a des perſonnes qui ne ſe trouvent pas bien du Café, il ne doivent pour-

tant pas le blâmer, puis que tout le mal qu'il a peu leur cauſer vient de la ſeule ignorance, où il ont été de leur temperament, qui devoit les obliger de conſulter quelque habile Medecin, qui auroit pu leur donner un conſeil ſalutaire : s'ils ne l'ont pas fait à qui peuvent-ils s'en prendre qu'à eux mémes. Un de de mes amis, * qui a voyagé long-tems en Levant & qui y eſt encores auprés de *Monſieur de Guilleragues*, n'a jamais peu s'accoutumer au Café, & n'en a jamais pris qu'il ne l'ait fait vomir juſqu'au ſang ; cela prouve inconteſtablement que l'eſtomac a ſes antipathies, auſſi-bien que le cœur.

* Mr Galand

Pour reconnoître les oca-

ſions & les incommoditez auſquelles le Café peut être dangereux : il n'y a qu'à conſiderer, celles où j'ay dit qu'il étoit bon, & conclurre que dans des rencontres, où le corps eſt dans un état opposé, il ne peut être que mauvais. Ainſi puis qu'il eſt bon à des temperamens pituiteux, à des eſtomacs foibles qui ont peine à digerer, aux obſtructions, aux humeurs gluantes, il doit être mauvais aux bilieux, aux eſtomacs qui digerent trop vîte & qui ont beaucoup de chaleur, à ceux dont les vaiſſeaux ſont pleins d'un ſang ſubtil & qui circule avec trop de rapidité. Ceux qui ont un crachement de ſang, provenant de quelques extremitez de veines, ou

d'artéres trop ouvertes, ou d'un ſang trop ſubtil & trop acre, ne ſe trouveroient pas bien de ſon uſage.

Il eſt moins propre aux perſonnes maigres, qu'à celles qui ſont replettes : du moins ſi la maigreur vient d'un ſang trop boüillant, qui roulant trop rapidement & étant trop fluide, ne peut pas bien s'arrêter dans les parties, pour leur fournir un bon aliment : car ſi la maigreur vient de ce que l'eſtomac ne fait pas bien ſa fonction, ou qu'il y ait des obſtructions dans les entrailles, qui empêchent la purification du ſang ; le Café au contraire eſt excellent, & les engraiſſera. On voit par là que c'eſt en vain qu'on demande ſi le Café engraiſſe ou

amaigrit. Pour me défaire de ceux qui de but en blanc me font cette queſtion, j'ay accoutumé de leur répondre, qu'il amaigrit ceux qui ſont gras, & qu'il engraiſſe ceux qui ſont maigres: ce qui ſouvent eſt tres-vray, principalement ſelon la maniere de le prendre. Car à jeun il amaigrit plus qu'aprés le repas. Mais ce qu'on peut raiſonnablement demander avant que d'en uſer, eſt ſi l'on croit que ſon uſage fera du bien ou du mal, amaigrira ou engraiſſera celuy qui en demande l'avis: à quoy j'ay déja dit que cela ne ſe peut regler que par le temperament de ceux qui s'en veulent ſervir. Surquoy il eſt bon de remarquer avec les voyageurs, qu'en

Turquie où les Mahometans & les Grecs, vivent dans les les mêmes villes, & dans les mêmes villages, mais avec des boiſſons differentes : les Turcs qui boivent du Café, du Sorbet, du Boza qui eſt un breuvage fait avec le millet, & point de vin, ſont des gens gras, frais, diſpos, vigoureux, le tein bon, l'air posé, beaucoup de ſanté, & n'ont parmy eux que peu de gros ventres. Les Grecs au contraire, qui ſe ſoucient peu du Café, qui boivent du meilleur vin tout pur, & de l'eau de vie en abondance, ſont maigres, ſecs, le tein jaunâtre, bilieux & prompts.

Les perſonnes dont le ſang eſt trop abondant & trop ſubtil, ne doivent pas ſe ſervir

du Café dans les maladies de la poitrine, de peur qu'il ne le volatilisât encore davantage, & ne le fît répandre dans le poûmon. On a veu en cette ville un homme de qualité, qui étoit en cét état, avec une grande difficulté de reſpirer. Il crut être ſoulagé par l'uſage du Café, mais bien loin de là, il luy attira une inflammation de poûmon, qui finit en peu de jours ſon mal avec ſa vie. Il y a auſſi eû des Phtiſiques confirmés, qui ayant voulu ſe hazarder de ſe ſervir du lait Cafeté, en ont avancé leur mort. Ce qui fait voir qu'il eſt de neceſſité de prendre quelque precaution quand on veut uſer du Café par remede, ſoit en s'infor-

mant de ceux qui ont été gueris par l'uſage qu'ils en ont fait, des indiſpoſitions ſemblables à celles que l'on ſent, ſoit en conſultant quelque habile Medecin.

En un mot, on doit conſiderer que les liqueurs qui roulent dans nos corps, & qui font les mouvemens des reſſorts de nôtre machine, peuvent étre alterées en deux manieres oposées : ſçavoir lors qu'elles ſe trouvent trop épaiſſies, ou lors qu'elles ſe trouvent trop ſubtilisées. Au premier cas n'y ſurvenant d'ailleurs aucun obſtacle, le Café ſera bon : au dernier il ſeroit mauvais, à moins que d'ailleurs il ne combatît quelque mauvais levain, qui pourroit être la cauſe de cette ra-

réfaction, par les fermentations qu'il excite.

Ie finirois icy ce que j'avois à dire du Café, n'étoit que je dois ſatisfaire, à l'engagement où je me ſuis mis dans le huitiéme Chapitre de ce Traité, d'examiner le ſentiment de *Monſieur Simon Pauli*, qui condamne cette fêve, parce, dit-il, que l'uſage qu'on en fait, enerve les hommes & les rend inhabiles à la generation : erreur qu'il fonde ſur le recit d'une Hiſtoire particuliere d'*Olearius* Secretaire de l'Ambaſſade que le Duc de Holſtein envoya en Moſcovie & en Perſe, qui dura depuis l'année 1633. juſques en 1639. Ie vais raporter mot à mot cette Hiſtoire, avant que de la combatre.

Olearius

Olearius parlant des Perſes: « dit qu'ils boivent de la *Cahua* « (qui eſt nôtre Café) ou « de l'eau noire qu'ils font « d'une ſorte de fruit qui leur « vient d'Egypte, qu'ils apellent « Myſſer, qui reſſemble pour « la couleur au froment, ayant « le goût du bled de Turquie, « & qui eſt de la groſſeur d'u- « ne fêverole. Ils le font, dit-il, « frire ou plutôt brûler dans « une poile, le reduiſent en « poudre & le font boüillir « dans de l'eau, elle ſent le « brûlé & n'eſt point agreable « à boire. Ils s'en ſervent pour « moderer la chaleur & la ver- « tu d'engendrer : parce qu'ils « n'ayment pas à ſe voir char- « gez de beaucoup d'enfans « ainſi qu'ils avoüent eux- « mêmes, venant ſouvent con- «

„ſulter nôtre Medecin, pour „des remedes de cette na„ture.

„ On dit, pourſuit-t'il, que „l'uſage frequent du *Cahue* „rend les hommes tout à fait „incapables d'engendrer ; & „à ce propos ils racontent „d'un de leurs Roix nommé „*Sultan Mahomet Kaſuin*, qui „regnoit devant le tems de „*Tamerlam*, & qui s'étoit telle„ment accoutumé à ce breu„vage, qu'il en prit une „averſion inconcevable pour ſa „femme : laquelle voyant un „jour un cheval que l'on avoit „jetté à terre pour le châ„trer ; & ayant demandé „pourquoy on le traitoit de „la ſorte : comme on luy dit „en paroles couvertes, que „c'étoit pour luy ôter la ver-

tu generative, & le coura-« ge qu'ont les chevaux en-« tiers : elle répondit que l'on« n'avoit que faire de pren-« dre cette peine, puis que« l'eau noire faiſoit le même« effet, & que ſi on en don-« noit à ce cheval, il devien-« droit bien-tôt auſſi froid que« ſon mary.

Sur ce recit *Monſieur Simon Pauli*, dans ſon Traité de l'abus du Tabac & du Thé, prend ſujet de declamer auſſi contre le Café, & luy impute de diſſiper les principes de la generation, par l'abondance de ſes parties ſulphureuſes. Ie ne doute pas que d'autres épouvantés de cét effet n'ayent auſſi bien que luy de l'horreur pour le Café : mais pour en dire mon

ſentiment avec le reſpect que je dois à ſes Meſſieurs ; j'oze aſſurer qu'ils n'ont jamais bien connu cette graine, & que quand même cette mauvaiſe qualité ſeroit dans l'excez de ſon uſage (ce qui n'eſt point) on ne devroit pourtant pas le renvoyer aux Indes & aux Garamantes comme fait ce Medecin Danois. Qui ne ſçait que les excez du vin produiſent des effets bien plus pernicieux : la paralyſie, l'hydropiſie, l'apoplexie & la mort même ? Cependant juſques à preſent, nous n'avons pas ſçû qu'il y ait eu de Iuge aſſez ſevere pour condamner à l'exil ſon uſage moderé & raiſonnable.

Il eſt vray que le Café abonde fort en ſouffre, mais

dans la torrefaction, on ne pouſſe pas aſſés le feu pour le developer des autres principes : car on a deu voir par l'analyſe, qu'il ne ſortoit qu'aprés l'eſprit, quand on continuë le feu : ainſi ce qui eſt dans le Café de ſulfureux ou de butyreux, reſte enſevely dans ſon marc. D'ailleurs quand on ſupoſeroit qu'on prendroit avec le Café beaucoup de parties ſulfureuſes, il eſt evident que ce ſoufre lié de ſon propre flegme, de ſon marc & de l'eau dans laquelle il eſt delayé, quand on le boit ne peut être que fort proportionné aux eſprits animaux & prolifiques, auſquels il eſt conſtant par l'experience qu'il ne donne pas des mouvemens irreguliers, ny

qu'il ne les diſſipe pas comme fait le vin par ſon ſouffre qui eſt plus agité, plus inflammable & plus facile à ſe ſeparer de ſon phlegme & de l'eau même.

Mais pourquoy apeller à mon ſecours les raiſonnemens de la Medecine pour combatre & pour détruire l'opinion de *Monſieur Simon Pauli* & de ceux qui ſont dans le même ſentiment que luy pour le Café : eſt ce qu'il faut pour cela d'autres raiſons que celles que fournit l'experience ? En quel endroit du monde eſt ce que l'excez de l'uſage du Café eſt plus immoderé qu'en Turquie : & cependant d'où vient que l'on ne s'y eſt jamais aperçu de ce mauvais effet

qu'on luy reproche ; & qu'au contraire les endroits où l'on en boit le plus abondamment comme le Grand Caire, ſont ceux qui ſont les plus peuplez ?

D'ailleurs, d'où vient qu'Olearius eſt le ſeul qui nous ait parlé juſques à preſent d'une particularité ſi conſiderable, & que Figueroa Ambaſſadeur du Roy d'Eſpagne auprés de *Schach Abbas* Roy de Perſe, qui a demeuré des années entieres à Hiſpahan avant qu'Olearius y allât, n'en dit rien du tout ? La choſe n'étoit pas indigne de la curioſité d'un auſſi habile homme qu'il étoit : pourquoy l'auroit-t'il uë, luy qui dans la belle & texacte Relation qu'il a donnée au Public de ſon

Ambaſſade', parle du Café en ces termes, dans la page „ 307. Les Perſes ſe ſervent „du *Cahua*, pour la ſanté & „par delice, & ils le croyent „trés-propre pour l'eſtomac. N'étoit-ce pas là un endroit fort naturel, aprés avoir marqué comme il fait, les vertus favorables de ce breuvage, de parler de cette pernicieuſe qualité qu'Olearius luy impute, & particulierement ſi les Perſans en euſſent été convaincus par une experience auſſi generale que la remarque de cét Auteur l'inſinuë. Peut être que dans le tems que Figueroa fut en Perſe, qui étoit plus de quinze ans avant Olearius, on ne s'y étoit pas encore apperçu de cette faculté du Café. Cela

pourroit bien être, car de pareilles découvertes ont leur tems prefix, auſſi bien que toutes les autres qui arrivent dans le monde. Mais par quel cas fortuit ſeroit-t'il arrivé que *Monſieur Tavernier* ce fameux Voyageur, l'Uliſſe de nôtre Siécle, qui a fait de ſi frequens voyages en Perſe & qui y a ſejourné ſi long-tems aprés Figueroa & aprés Olearius, ne ſe ſeroit pas aviſé de nous en dire quelque choſe, luy qui a remarqué avec tant de ſoin juſques aux moindres ſingularitez de tout ce qui luy a paru tant ſoit peu extraordinaire : ſeroit ce qu'alors on s'étoit déſabuſé de l'opinion que l'on avoit ſur cela durant le ſejour d'Olearius. Il n'y a nulle

apparence, car les ſimples n'ont pas des proprietez dans un tems pour les perdre peu aprés.

Si la choſe dont il eſt queſtion n'étoit pas d'une extrême importance, ce que j'ay déja avancé, pour juſtifier le Café contre l'opinion de *Simon Pauli*, ſuffiroit pour faire voir qu'elle eſt mal fondée, mais la conſequence conſiderable du ſujet m'oblige d'inſiſter encore plus que je n'ay fait à ſa défence. Dans cette vuë j'ajoûte à mes raiſons precedentes, que ſi quelqu'un de nos Européens qui a été en Perſe, a deu ne pas ignorer la maligne qualité qu'Olearius, & aprés luy *Simon Pauli*, ont attribuë au Café, ſans conteſta-

tion, c'eſt *Monſieur Bernier*: ſon témoignage pour cela vaudroit celuy de cent autres. Il y a ſejourné aſsés de tems, pour qu'une telle particularité ne luy fut pas échapée, ſur tout ſi elle avoit été auſſi univerſellement connuë, que le Secretaire des Ambaſſadeurs du Duc de Holſtein l'a écrit. Il eſt grand Philoſophe, extremement curieux & tres-bon Medecin, par la juge competant dans une pareille rencontre. Il ſemble même que ſa profeſſion l'engageoit plus qu'un autre, à examiner la ſource de cette malignité du Café : ſuposé qu'il eut apris qu'elle luy étoit naturelle. Cependant il eſt tres-probable qu'il n'en a jamais ouy parler, puis qu'il n'en a point

parlé luy même dans les Relations qu'il a données au Public de ſes longs voyages. Bien loin de là, il m'aſſure par une de ſes lettres, dont on verrra la Copie à la fin de ce traité, que le Café n'eſt gueres connu dans la Côte maritime de Perſe & encore moins en Terre Ferme : ce qui prouve à mon avis aſſez clairement qu'Olearius n'a pas examiné avec aſſés d'exactitude ce qu'il nous en a dit.

D'où vient enfin que de tous ceux qui ont parlé de la Perſe, ſoit avant que les Ambaſſadeurs du Duc de Holſtein y fuſſent, ſoit depuis qu'ils en ſont partis, aucun n'a daigné nous dire un ſeul mot d'une circonſtance

auſſi notable qu'eſt celle dont il s'agit. Cela fait voir infailliblement, que cette opinion n'a jamais été ſi commune parmy les Perſans qu'Olearius l'a marqué ; & ſuppoſé qu'ils devinſſent non ſeulement inſenſibles aux plaiſirs de l'amour, mais même tout à fait impuiſſans, pourquoy n'en imputeroit on pas plutôt l'éfet à leurs grandes debauches & à l'excez avec lequel ils prenent de l'Opium, de l'eau de vie & du vin même, qu'ils ne font pas ſcrupule de boire, comme le font les Turcs, qu'au Café dont l'uſage n'eſt pas fort commun parmy eux. Ne prenons donc pas le change, & n'imputons point au Café une qualité nuiſible qu'il n'a pas, pour luy derober

une partie des éloges que tant d'autrés proprietez advantageuſes que perſonne ne luy conteſte, meritent ſi bien.

Dans la vingt-neuviéme page de ce Traité, j'ay promis de donner au Public une Lettre que le fameux *Monſieur Bernier* a eu la bonté de m'écrire au ſujet du Café. Ie ſatisfaits à ma parole : la voicy. On verra parmy les particularités qu'elle contient, que je ne me ſuis pas trompé, lors que j'ay dit qu'aſſurement cette graine perdoit beaucoup de ſa vertu, en s'évantant dans la longueur du tems qu'il faut pour la tranſporter du Païs d'où elle vient juſques icy : outre qu'ordinairement on ſe ſert de ſi méchante toile pour l'emballer,

qu'il eſt impoſſible que ſe ſechant extraordinairement, la plus grande partie de ſa force ne s'exhale.

LETTRE.

MONSIEVR,

Je vous écris puis que vous le voulez tout ce que j'ay apris du Café ſur les lieux même d'où l'on nous l'aporte où j'ay fait quelque ſejour. Il n'en vient que dans un ſeul petit canton du monde, à ſçavoir dans l'Yeman, ou Arabie Heureuſe. On l'aporte des Montagnes du Païs à Moka, à Louhaïa & autres Ports de mer qui ſont le long de la Côte de la mer Rouge, d'où on le charge ſur de petites

barques pour Gidda ou Zeyden, qui eſt un port de mer de l'Arabie Petrée dans l'Etat du Cherif de la Meque, qui n'en eſt éloignée que de ſept ou huit lieuës. Les Arabes en tranſportent beaucoup ſur leurs Chameaux à la Meque pour cette eſpece de foire qui s'y tient tous les ans à la Pâque des Mahometans : & c'eſt là que toutes ces grandes & differentes Caravanes qui s'y trouvent alors, s'en chargent à leur retour chacune pour leur païs ; mais la plus grande partie eſt tranſportée de Gidda à Suez, Port de mer à la tête de la mer Rouge, éloigné du Caire d'environ vingt-deux lieuës, tant ſur deux Galeres, que ſur ſept ou huit groſſes Barques, qui

viennent là exprez d'Egypte tous les ans. Les Caravanes le tranſportent enſuite de Suez au Caire, d'où il ſe repand par toute la Turquie & ailleurs juſques à Marſeille.

Preſentement les Anglois & les Holandois, qui tous les ans viennent des Indes Orientales à Moka dans la mer Rouge, à deux lieuës du détroit de Babel-Mandel, en chargent beaucoup ſur leurs Vaiſſeaux depuis que cette boiſſon s'eſt introduite en Europe.

L'on n'en uſe que tres-peu dans les Indes & dans la Perſe ; il ne paſſe preſque pas les Ports de mer, & n'entre que peu ou point dans les terres ; mais il ſe repand, comme je viens de dire, par toute la Turquie & tous les

Turcs ne manquent pas d'en prendre tous les matins & ſur le ſoir, ou chés eux, ou dans des lieux publics deſtinez pour cela, deux ou trois taſſes, ſans conter ce qu'ils en prennent çà & là le long du jour : car dans toutes les bonnes maiſons l'Ibriq ou Coquemard de cuivre où on le fait cuire eſt ordinairement auprés du feu, & ce ſeroit une grande incivilité dans les viſites de ne pas preſenter le Café.

Pendant un an & demy que je demeuray en Egypte, je ne m'accommodois pas fort de cette boiſſon, mais lors que je fus dans les ports de l'Arabie Heureuſe, à Louhaïa & à Moka où je ſejournay cinq ou ſix ſemaines : je la trouvois excellente, quoy qu'on

ny miſt point de Sucre non plus que que dans toute la Turquie, & j'en beuvois tous les jours avec plaiſir les cinq ou ſix taſſes. Il eſt hors de doute qu'il eſt incomparablement meilleur là qu ailleurs, parce qu'il y eſt plus frais. Il eſt de ce petit fruit comme de nos Amandes & de nos petites fêves, qui à les garder perdent beaucoup de leur bon goût, ſe ſechent & s'évaporent : auſſi eſt ce pour cela que les Turcs le tiennent bien enfermé, & qu'étant pilé, ils le conſervent bien ſerré dans des ſacs de cuir.

Je ne ſçaurois vous dire ſi c'eſt une eſpece de fêve qui ſe ſeme tous les ans comme les nôtres, ou le fruit de quelque arbriſſeau : je ne

trouve point cela dans mes Memoires ; ce que je puis vous dire de plus aſſuré, c'eſt que ce doit être quelque eſpece de Volvulus, parce qu'il me ſouvient tres-bien qu'on me dit qu'on le plante proche du Mouzé contre lequel il s'apuye & s'acroche. Or le Mouzé eſt ce que les Portugais des Indes apellent le Figuier d'Adam, à cauſe de ſes feüilles qui ont quelquefois une demie braſſe de long & la moitié autant de large.

Pour ce qui eſt de ſes proprietez, je diſois autrefois en Egypte qu'il en étoit du Café comme du Tabac, que ce n'étoit qu'un amuſement des Turcs, qui la pluſpart du tems ne ſçachant que faire, non plus que la pluſpart de

nos Marchands qui ſont dans ces Païs là, s'en vont une ou deux fois le jour pour ſe divertir & pour cauſer, s'aſſeoir aux Bazars Publics & aux Cahué Kané, pour fumer une ou deux pipes de Tabac & prendre deux ou trois taſſes de Café qui y eſt à ſi bon marché, que la taſſe n'y coute gueres plus d'un liard; mais aprés y avoir pris goût & m'y être acoutumé, j'ay trouvé : premierement, qu'il nourrit beaucoup : quand au matin dans les voyages, on en prend une bonne taſſe, cela vous ſoûtient pour ſept ou huit heures de marche : C'eſt pour cela, qu'il n'y a ny courrier, ny homme de guerre qui n'ait ſon petit ſac de Café & ſa

petite Cafetiere. Secondement, qu'il reveille, rejoüit & fortifie beaucoup : qu'il abat les vapeurs & qu'il eſt generalement bon pour les maux de tête, aſſoupiſſemens & étourdiſſemens, &c. Troiſiémement, qu'il eſt generalement meilleur aux gens froids & flegmatiques comme ſont la pluſpart des Turcs qui mangent peu & qui ne boivent pas d'ordinaire de vin, qu'à ceux qui ſont d'un temperament chaud & maigres : car quoy qu'il ſerve ſouvent à ces derniers, neanmoins comme il eſt un peu aſtringent & ſec, il les échaufe & leur nuit à la fin, principalement s'ils en font un grand uſage.

Voila à peu prés, MONSIEVR, tout ce que je ſçay

du Café ; car de luy aller donner toutes ces grandes vertus que la nouveauté plutôt que la verité ou l'experience luy atribuë ; je ne ſuis pas homme à cela , & je ne ſuis plus Medecin qui aye beſoin de quelque amuſement nouveau pour ſes malades : ce n'eſt pas là ce Quinquina , ce miraculeux Febrifuge , ce divin remede que les Hipocrates auroient pour ainſi dire adoré s'ils l'avoient connu. Jamais les anciens n'ont pû aſſurer à un malade ce que nous pouvons faire preſentement , aprés trois ou quatre priſes de ce remede , vous n'aurez plus la fiévre , vous mangerez avec appetit , vous ſerez guery ; mais laiſſons là le Quinquina , ce n'eſt pas

ce que vous me demandez & revenons au Café. I'oublios à vous dire qu'il doit y avoir une adreſſe particuliere à le torrefier ; car je me ſouviens que dans le tems que j'étois au Caire, qui eſt le lieu du Levant où il s'en boit le plus, il n'y avoit que deux hommes qui fuſſent en reputation pour cela. Ie voudrois pour vôtre ſatisfaction vous pouvoir fournir des éclairciſſemens plus précis, ſi j'avois cru qu'un jour le Café eut pû me procurer le plaiſir de vous en faire, j'en aurois fait de plus grandes recherches. C'eſt dequoy vous devez être fortement perſuadé, auſſi bien que de la paſſion avec laquelle je ſuis &c.

Fin du Traité du Café.

AVIS

Sur les Traitez

DV THE',

ET DV CHOCOLATE.

APrés avoir fini le Traité du Café, pour ſatisfaire à l'engagement où je me ſuis mis par le tître de ce Livre, je dois encore parler du Thé & du Chocolate. Pour reuſſir dans ce deſſein, il me

faudroit faire une courſe en la Chine & en l'Amerique, qui nous fourniſſent l'un & l'autre. Mais comme ces Païs là ſont des terres auſtrales pour moy, je crois que ſans m'expoſer aux ſoins & aux riſques des voyages de ſi long-cours; je feray mieux de conſulter ſur les choſes que je veux ſçavoir, des gens habiles qui ont été ſur les lieux. Ils pourront m'inſtruire de tout ce qu'ils y ont apris, touchant la nature & les qualitez de cette feüille & de cette compoſition, & me donner par là le moyen d'en inſtruire auſſi les autres. Le R. P. de Rhodes, & Nieuhoff

qui ont voyagé & ſejourné long-tems à la Chine, m'apprendront tout ce que je pourrois apprendre du Thé, quand même j'irois m'en informer à Peking; & Thomas Gage qui a couru l'Amerique pendant une douzaine d'années, me dira ſur le Chocolat, tout ce que m'en pourroient dire ceux qui en connoiſſent plus parfaitement les proprietez, ſi j'allois les en queſtionner à Mexico. D'ailleurs Marradon, Colmenero, Medecins Eſpagnols qui en ont écrit, & Moreau Medecin François, qui a traduit & commenté leurs Ouvrages, me communiqueront ce qu'ils en ſçavent. Par le

ſecours des uns & des autres, je me tireray de la neceſſité d'aller aux Indes Orientales & Occidentales. C'eſt ſans doute un grand ſoulagement pour moy, de trouver des aides ſi favorables, qui me fourniſſent ſans ſortir de mon Cabinet, dequoy donner au Public ce que je luy ay promis. Mais ce ſoulagement a ſes peines : il faudra que je voye les choſes de leurs yeux, que j'en juge comme ils en ont jugé, que j'en parle comme ils en ont parlé : en un mot, il faudra que je ſois plagiaire en la pluſpart des choſes que je diray. Ie previens par l'ingenuité de cét aveu, le re-

proche qu'on pourroit m'en faire. Ce que j'ajouteray dans les ſujets que je traite, à ce que nous en ont déja dit les Auteurs qui en ont parlé, ne ſera pas conſiderable: mais du moins on y trouvera un ordre qu'aucun d'eux ne s'eſt encore avisé de leur donner, & peut étre même qu'on avoüera que de ces materiaux qui ſe trouvent ailleurs diſperſez & tout à fait hors d'œuvre, j'en ay fait un bâtiment aſsés regulier.

Chinois auec son pot de Thé

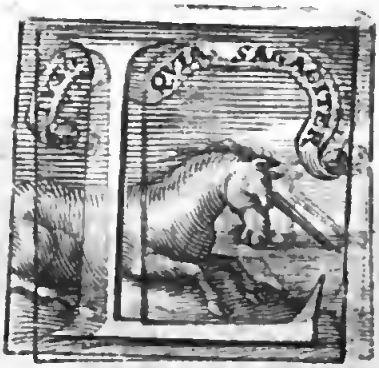
Thé de la Chine
sur sa tige.

Traité Nouueau & Curieux du Thé
Composé Par Philippe . Sylvestre Dufour

TRAITE'
DV THE'.

CHAPITRE I.

De la nature du Thé, de ſon nom, des lieux d'où il vient & de l'ancienneté de ſon uſage.



CE Tître que j'ay donné à ce Livre, & le raport qu'il y a entre le Café & le Thé, m'invite aprés avoir

examiné exactement juſques icy la nature & les vertus du premier, de traiter maintenant de l'eſſence & des qualités du dernier. Les Païs étrangers nous ont donné l'un & l'autre. C'eſt à l'Arabie que nous devons le Café & à la Chine que nous ſommes redevables du Thé. Leur goût eſt également amer. Ils ont été connus en Europe preſque en même tems : on les boit tous deux auſſi chaudement qu'on le peut ſouffrir, & l'experience auſſi bien que les recits que nous en font ceux qui en ont écrit, leur attribuent à peu prés les mêmes effets. Il y a pourtant entre eux cette notable difference que le Café eſt une graine, & le Thé une feüille. La Methode dont

je me ſerviray pour parler de celuy-cy, ſera la même que celle que j'ay obſervée pour parler de l'autre, quoy que nos decouvertes pour le Thé ne ſoient pas encore allées ſi loin que celles que nous avons faites pour le Café, dont l'uſage nous eſt bien plus familier que celuy du Thé.

Le Thé eſt une feüille qui vient dans la Chine & dans le Japon. Les Chinois l'apellent *Thée*, les Japonois & les Indiens *Cha* ou *Tcha*, les Tartares & les Perſans *Tay* ou *Tzay*, & les Européens *Thé*. On la fait ſecher pour la tranſporter en Aſie & en Europe. L'Arbriſſeau qui le porte, dont la figure eſt au commencement de ce Traité, eſt ſi peu connu de nos Bo-

taniſtes, qu'il eſt ce me ſemble de la prudence, avant que de dire au Public les ſentimens que j'en ay, de leur apprendre ce que les Voyageurs nous en ont raporté.

L'Auteur du Livre intitulé, l'Ambaſſade des Provinces unies, vers l'Empereur de la Chine, imprimé à Leyde 1675.

*Nieuhoff. * dans la deſcription qu'il fait de cet Empire, parlant du Thé „dans la page 74. dit. Les plus „excellentes feüilles de *Cha* „ou de Thé, ſe trouvent „dans la Province de Ki„angnon, & ſpecialement „prés la Ville Hœicheu. Cet„te feüille eſt petite & toute „ſemblable à celle qui produit „le Sumach des Conroyeurs: „je croy preſque, que c'en „eſt même une eſpece: tou-

tesfois elle n'eſt pas ſauva-« ge, mais domeſtique &« cultivée ; ce n'eſt pas auſſi« un arbre, mais un arbriſſeau« qui s'étend en diverſes pe-« tites branches & jolis ra-« meaux. Sa fleur aproche« fort de celle de Sumach hor-« mis que celle de *Cha* tire« davantage ſur le jaune. Elle« pouſſe en Eté ſa premiere« fleur, qui ne ſent pas beau-« coup, & ſa baye de verte« devient noirâtre ; ſes bran-« ches ſont vétuës de fleurs« blanches & jaunes, dente-« lées & pointuës depuis le bas« juſques au haut. «

Pour faire le breuvage de« *Cha* tant eſtimé par les In-« diens, on ne recherche que« la premiere feüille qui naît« au Printems, qui eſt auſſi la«

„plus mole, & la plus deli-
„cate. Ils la cueillent avec
„beaucoup de ſoin, l'une aprés
„l'autre & ſeparement, puis
„ils la font chauffer tout auſ-
„ſi-tôt un peu de tems dans
„un coquemard à petit feu
„& lentement, & l'envelo-
„pent dans un matelats de
„toile de coton bien fine, de-
„liée & unie, la pouſſant &
„remuant avec les mains: ils
„la remettent ſur le feu, étant
„ainſi envelopée, & la fro-
„tent pour la ſeconde fois,
„juſques à tant qu'à force de
„de s'entortiller & de s'ape-
„lotoner, elle ſoit enfin
„tout à fait ſeiche. Aprés ils
„la ſerrent pour la pluſpart en
„des vaiſſeaux d'étain, qu'ils
„bouchent & ſeellent tres-
„bien, de peur que la ſubſtan-

ce & qualités trop ſubtiles« ne viennent à s'évaporer : car« aprés l'avoir gardée fort long-« tems, ſi on la jette en l'eau« boüillante, elle reprend ſa« premiere verdure, s'étend« & ſe dilate, & ſi elle eſt« bonne, elle donne à l'eau un« goût & une odeur agreable« & une teinture verdâtre. «

Les Chinois luy ont don-« né divers noms ſelon la di-« verſité des lieux où elle croit« & des vertus qu'elle peut« avoir. Comme celle de *Hœi-*« *cheu* eſt la plus excellente,« auſſi l'ont-t'ils nommée *Slun-*« *gocha*, & ils la vandent par« fois 150. francs la livre. Sa ſe-« mence noirâtre jettée en ter-« re, produit au bout de trois« ans de jolis arbriſſeaux de la« hauteur de nos groiſeliers«

„ou roſiers, dont on fait tous „les ans une tres-riche recol- „te : les neiges & les grêles „n'étant point capables de „l'empêcher par leurs rigueurs; „de ſorte que je me perſuade „qu'on pourroit aiſement cul- „tiver cette plante en nôtre „Europe ſi on ſemoit de ſa „graine en quelque lieu om- „brageux & fertile.

Le Pere de Rhodes dans ſes voyages qu'il a donnez au jour en fait cette deſcription. „Le Thé eſt une feüille gran- „de comme celle de nos gre- „nadiers, elle vient en des „arbriſſeaux ſemblables au „Myrte. Il n'y a dans tout le „monde que deux Provinces „de la Chine où elle ſe trou- „ve : la premiere eſt celle de „Nanquin, où vient le meil-

leur Thé, qu'ils apellent« *Cha* : l'autre eſt la Provin-« ce de Chincheau. La recol-« te de cette feüille ſe fait en« ces deux Provinces avec le« même ſoin, que nous faiſons« nos vandanges : l'abondance« en eſt ſi grande, qu'elles« en ont aſsés pour fournir le« reſte de la Chine, le Iapon,« le Tunquin, la Cochin-« chine & pluſieurs autres« Royaumes, où l'uſage du« Thé eſt ſi ordinaire, que« ceux qui n'en prennent pas« trois fois le jour, ſont les« plus moderez. Pluſieurs en« prenent dix ou douze fois,« ou pour mieux dire à toute« heure. «

Quand cette feüille eſt« cueillie, on la fait bien ſe-« cher au four, puis on la fer-«

„me dans des vaſes d'étain „bien bouchez, parce que ſi „elle s'évante elle eſt perduë „& n'a aucune force, comme „le vin qui eſt évanté. Ie „vous laiſſe à penſer ſi Meſ-, ſieurs les Holandois ont „bien ſoin de cela quand ils „la vendent en France.

Tulpius Medecin d'Amſterdam dans ſes Obſervations Medecinales livre 4. chapitre 59. parlant de cette herbe en dit „cecy de particulier. Il n'y „a rien de plus ordinaire aux „Indes Orientales, que le breu„vage qui ſe fait d'une de„coction de cette plante que „les Chinois nomment Thé, & „les Iaponois *Tchia*, de la„quelle e ne feray pas diffi„culté de donner à la Poſte„rité, toute la connoiſſance

que m'en ont apris ceux qui« ont eû le ſouverain com-« mandement dans ces païs-là.« Comme donc cette plante a« ſes feüilles longuetes, poin-« tuës & dantelées en ſa cir-« conference, auſſi a t'elle d'au-« tre part ſes racines fibreuſes« & partagées en tres petites« particules, & ne croît pas ſeu-« lement dans la Chine & dans« le Japon ; mais auſſi dans« *Chiam*, ou *Siam* : cepen-« dant il y a cette difference,« que les feüilles de la Chi-« noiſe ſont d'un verd brun,« tirant ſur le noir ; & celles« de la Japonoiſe ſont d'un verd« plus pâle ou decoloré, &« d'un goût plus agreable. Ce« qui eſt auſſi cauſe que le« *Tchia* du Japon eſt de beau-« coup plus eſtimé que le Thé«

„de la Chine, de ſorte qu'il „arrive ſouvent qu'une ſeule „livre de ce *Tchia* ſe vend au „prix de cent francs.

Il paroit quelque difference dans les ſentimens de ces Auteurs ſur le Thé, car *Nieuhoff* qui nous a donné la Relation de l'Ambaſſade de la Chine, dit qu'il n'en croît que dans deux Provinces de ce Royaume là, & point du tout ailleurs. Le *Pere de Rhodes* aſſure au contraire, qu'il en croît auſſi au Japon ; & *Tulpius* écrit qu'il en vient encore du Royaume de Siam. Cela eſt de peu d'importance, le principal ſeroit de ſçavoir ſous quelle eſpece de plante le Thé doit être rangé, & cela eſt tres dificile : parce que nous n'en avons encore veu que la feüil-

le ſeche, ſans graine, ſans fleur & ſans racine. *Nieuhoff* panche à la ranger entre les eſpeces de *Sumach*, qui eſt un arbriſſeau connu dans ces païs. *Gaſpard Bauhin* dans ſon Pinax, le met entre les eſpeces de fenoüil. *Bontius* dit que le Thé, eſt une petite herbe, dont les feüilles dentelées reſſemblent à la petite conſoude. *Simon Pauli* dans ſon Traité de l'abus du Tabac & du Thé, tâche d'établir que ce dernier n'eſt pas particulier à la Chine & au Japon, mais que c'eſt une plante connuë dans toute l'Europe : ſçavoir celle que l'on appelle en Latin *Chamæleagnus* ou *Myrtus Brabantica*, en Allemand *Poſt*, en François *Piment Royal*, en Danois *Pors*, & en Flamand

Gagel La diſſertation qu'il fait là deſſus, eſt trop longue pour la raporter dans un petit Traité : j'y renvoye les particuliers qui voudront être informez de ce qu'il en écrit, me contentant de dire que peu de perſonnes ont été de ſon avis, parce que ce n'eſt pas aſsés d'examiner la reſſemblance exterieure des feüilles d'une plante pour en établir l'eſpece ; mais qu'il faut entrer dans des autres conſiderations pour en juger avec plus de ſureté. Sur le principe de ce Docteur, on pourroit bien auſſi mettre le Thé ſous le genre du Sumach ou de la Betoine, parce qu'il leur reſſemble. Mais je crois que juſques à ce qu'on en ait pris de plus grands éclairciſſemens,

la choſe doit demeurer indeciſe. D'ailleurs cet Auteur ſe detruit luy même parce qu'il raporte que les Païſans des Païs Bas mettent de ce Chamæleagnus dans la biere pour la rendre plus forte & plus propre à enyvrer; ce qui eſt entierement oposé au Thé, dont une des principales qualités eſt de deſenyvrer.

Maginus dans ſes commentaires Geographiques, dit que les petits Tartares qui ſe nourriſſent mal, qui boivent de l'eau, du lait, & d'une boiſſon qu'ils font du millet, & qui s'abandonnent à l'excez du vin quand ils en peuvent avoir: pour remedier à toutes les fâcheuſes ſuites que pourroient produire leurs aliмens & leurs breuvages, ſe

ſervent de differentes herbes qui croiſſent le long du Tanaïs, & entr'autres d'une dont ils font grand état, qu'ils apellent *Baltracan*. Elle les nourrit & leur donne de la vigueur. Dés que ſon fruit paroit, ils abandonnent leurs campagnes incultes & vont chercher cette plante, dont ils font la plus grande proviſion qu'ils peuvent. Ils en font un ſi grand cas, que quand ils n'auroient autre choſe à manger, elle ſeule leur ſuffit. *Simon Pauli* qui s'eſt imaginé que le Thé croiſſoit parmy eux comme à la Chine, a cru qu'ils n'en faiſoient point d'état, puis qne *Maginus* ne nous dit point qu'ils s'en ſervent. Mais ce n'eſt pas dans cette Tartarie qu'il le faut cher-

cher : la Tartarie eſt d'une prodigieuſe étenduë, & contient pluſieurs Climats differens. Ceux qui ont écrit qu'il y croiſſoit du Thé, l'ont entendu de la Tartarie Septentrionale, voiſine de la Chine, d'où ſont ſortis les Peuples qui ont conquis ce vaſte Royaume. Nos Geographes anciens apelloient ce Païs là le Cattay, mais nos Modernes ont découvert, que ce qui s'apelloit ainſi en Aſie, n'étoit autre choſe que la Chine Septentrionale. Il eſt donc encore incertain ſi le Thé croît en quelques endroits de la Tartarie, puis que ce Païs là nous eſt fort inconnu.

Pluſieurs de nos Ecrivains doutent ſi c'eſt un arbriſſeau

ou ſimplement une plante qui nous donne le Thé. Il y en a qui croient que c'eſt une herbe mediocre, puis que ſes feüilles ne ſont point épaiſſes, qu'elles ſont odorantes & qu'elles communiquent tres-facilement leurs qualités à l'infuſion qu'on en fait : mais ceux qui ont été ſur les lieux nous ayant aſſuré que c'eſt un arbriſſeau & nous l'ayant depeint tel dans la figure qu'ils nous en ont donnée, ce ſeroit à mon avis s'éloigner de la raiſon que de ne le pas croire.

L'uſage du Thé ſemble n'être pas fort ancien dans la Chine, puis que leurs vieux Livres n'ont point de Caracteres pour en exprimer le nom, comme en ont toutes les autres choſes

choſes qui leur ſont connuës depuis long-tems. *Simon Pauli* croit qu'il y a ſeulement été introduit depuis que les Tartares s'en ſont rendus les maîtres : ce qui arriva en l'année 1644. dequoy il y a bien peu d'apparence , puis que nous le connoiſſions en Europe même déja dez le commencement de ce Siecle. *Bauhin* que j'ay cité en fait mention dans ſon Pinax imprimé dez l'an 1623. Ce ſont les Holandois qui nous l'ont aporté par leur commerce dans le Japon & dans la Chine. Surquoy il eſt curieux de remarquer une œconomie qui qui leur eſt ordinaire pour ce negoce , qui nous fera comprendre , qu'ils nous le pourroient laiſſer en Euro-

pe à auſſi bas prix qu'on le vend ſur les lieux d'où il vient, & ne pas laiſſer d'y gagner beaucoup. C'eſt qu'ils ne l'achetent que rarement argent contant, mais qu'ils le troquent tres-ſouvent contre des marchandiſes qu'ils portent de l'Europe & qu'ils font paſſer à des prix qui leur donnent des profits extraordinaires, entr'autres de la Sauge, qui ne croit pas à la Chine. Ils en font l'éloge comme d'une herbe dont les vertus ſont extraordinaires pour une infinité de maladies auſquelles les Chinois ſont ſujets. Et en effet ils s'en trouvent parfaitement bien, tellement que perſuadez partie par ce qu'on leur en dit, & partie par leur propre expe-

rience, ils ne ſe font aucune peine de donner ordinairement deux livres de Thé pour une livre de Sauge. Ce qui fait connoître les avantages conſiderables que leur procure ce negoce & les moyens qu'ils auroient de faire grand marché du Thé s'ils le vouloient.

CHAPITRE II.

Du choix du Thé, des Pays où il eſt en uſage & de la maniere de l'aprêter.

UNe des precautions la plus neceſſaire pour avoir du bon Thé, eſt de le choiſir le plus recent qu'on le pourra trouver : pour être recent, il faut qu'il ſoit verd obſcur. Si nous en recevions de celuy

que les Chinois tiennent pour excellent, il donneroit à l'eau dans laquelle on le fait infuſer une couleur verdâtre, à ce que dit *Monſieur Tavernier* dans ſa Relation du Tunquin; mais il ne nous en vient point de cette qualité, & celuy qu'on nous aporte ordinairement teint ſon infuſion en jaune. Il faut qu'il ſoit amer & qu'il ait une odeur douce & agreable, fort aprochante de celle de la violette. Dans les Païs même qui le produiſent on fait grande difference de Thé à Thé, & le prix s'y regle par ſa qualité. Il y en a dans le Japon, à ce que nous diſent les Auteurs, qui s'y vend cent francs la livre. *Monſieur Tavernier* porte la choſe bien

lus avant, car je ſçay de luy-
nême, & ſi je ne me trom-
pe ſes Relations le marquent,
qu'il en a veu vendre juſques
à cinq cent francs la livre: il
eſt vray qu'il dit que ce n'eſt
pas de la feüille, mais de la
fleur, qui eſt reſervée pour
la bouche des Princes, à
cauſe dequoy quelques-uns
l'apellent Thé Imperial. Ap-
paremment nous ne ſçavons
en Europe ce que c'eſt de ce-
luy de cette ſorte, du moins
chés les particuliers. Sa cou-
leur eſt d'un verd beaucoup
plus clair que le commun.
Il ne faut pas douter que ſes
effets ne ſoient auſſi beaucoup
plus ſenſibles & ſon goût plus
agreable. Ceux qui veulent
conſerver le Thé, doivent
bien prendre garde qu'il ne

s'evapore, s'il le fait il pert toute ſa vertu auſſi bien que le Café. C'eſt pour cela qu'on a grand ſoin de le renfermer dans des vaſes d'étain les mieux bouchez qu'il eſt poſſible, afin qu'il ne prenne point d'humidité & qu'il ne s'évente pas.

Le Thé eſt en grande reputation & en grand uſage dans la Chine, dans le Japon, dans le Tunquin & dans la Tartarie, d'où il a paſsé dans les Indes, dans la Perſe & dans la Turquie, où pourtant il s'en faut bien qu'il ſoit d'un uſage auſſi commun que le Café. Pour ce qui eſt de nôtre Europe, il eſt en grande vogue & en grande eſtime en Angleterre : on peut en juger par le nombre des lieux

ublics deſtinez à en vendre, ui à Londres ſeulement vont u dela de trois mille. On a té obligé quelquefois de les aire fermer, par la même rai- on qui fit que l'on defendit l y a quelques années les Ca- arets à Café : ce que je ne re- lis pas pour éviter une repe- ition inutile & par conſequent nnuieuſe. On fait auſſi af- és de cas du Thé en Fran- e, en Holande, en Italie : mais peu ou point en Eſpa- gne & en Alemagne, où les Peuples ne ſont pas ſi cu- rieux des nouveautés, & ſe tiennent à leurs anciens uſa- ges. Les Alemands au vin & à la biere, & les Eſpagnols au Chocolate & au vin : le Thé ny le Café n'étant pas beau- coup connus parmy eux.

Pour ce qui eſt de la maniere d'aprêter le Thé & de le prendre, elle n'eſt pas fort differente de celle du Café, ſi ce n'eſt que le Thé étant une feüille, & par conſequent un corps plus ouvert & moins ſolide que le Café qui eſt une fêve, donne plus facilement ſa teinture à l'eau, & a moins beſoin d'être boüilly.

Voicy la maniere dont les Chinois ſe ſervent pour acommoder le Thé, à ce que dit le „*Pere de Rhodes*. Ils font boüillir „de l'eau dans un vaſe bien net, „quand elle boût bien ils la „retirent du feu & y mettent „de cette feüille ſelon la pro„portion de l'eau ; c'eſt à di„re le poids d'une demy dra„gme de Thé, ſur un bon

verre d'eau. Ils couvrent bien« le vaze, & quand la feüille« va au fonds de l'eau, c'eſt« pour lors qu'il eſt tems de« la boire; parce que c'eſt lors« que le Thé luy a communi-« qué ſa vertu, & l'a renduë« rougeâtre. Ils la boivent la« plus chaude qu'ils peuvent,« ſi elle eſt refroidie elle ne« ſera pas utile. La même feüil-« le qui eſt demeurée au fond« du vaze peut ſervir une ſe-« conde fois; mais alors on« la laiſſe boüillir avec l'eau. «

Les Japonnois, dit enco-« re le même Pere, acommo-« dent autrement le Thé, car« ils le mettent en pouſſiere,« puis le jettent en l'eau boüil-« lante, avec laquelle ils ava-« lent tout. Ie ne ſçay pas ſi« cette maniere de le prendre«

„eſt plus ſalutaire que la pre-
„miere : je me ſuis toûjours
„ſervy & bien trouvé de cel-
„le qui eſt commune parmy
„les Chinois : les uns & les
„autres mêlent un peu de Su-
„cre avec le Thé, pour en
„corriger l'amertume, qui
„pourtant ne me ſemble pas
„deſagreable.

Olearius dans ſon Voyage de Perſe, remarque qu'en ce Païs là on y ajoûte quelque fois en le preparant un peu d'anis, ou de fenoüil, ou bien quelques cloux de Girofle.

Suivant ces avis & les épreuves frequentes que j'en ay faites, pour faire deux bonnes taſſes de Thé, il faut prendre une chopine d'eau que l'on fera boüillir dans un coquemar d'argent, de cuivre étamé ou de

terre verniſsée, & lors que l'eau boût on y jettera environ une dragme de Thé, & en même tems on retirera le coquemar du feu pour le laiſſer un demy quart d'heure couvert, qui eſt le tems neceſſaire pour que la feüille ſoit allée à fonds, & que l'eau ait bien pris la teinture. Alors on la verſera doucement dans des taſſes de Porcelaine ou de fayence, où on aura mis la groſſeur d'une noiſette de Sucre commun ou de Sucre candy; ou bien on tiendra le Sucre dans la bouche, comme on a acoutumé de faire aux Indes, & l'on boira auſſi chaud que l'on pourra gorgée à gorgée, comme je l'ay dit du Café.

On peut prendre le Thé à

jeun, immediatement aprés le repas & à toutes heures, ſelon le but qu'on ſe propoſe. Si c'eſt pour abatre les vapeurs qui cauſent les maux de tête, on peut en uſer avant que d'avoir rien mangé. Si c'eſt pour fortifier l'eſtomac & pour ayder à la digeſtion, on doit le boire immediatement aprés le repas : & à moins qu'on ne veüille dormir, à quelque heure qu'on le prenne, il ne ſçauroit être malfaiſant.

Les Chinois ont leurs vaſes d'une eſpece de Bol rouge ou de terre ſigillée, dans leſquels ils font leur infuſion ; & ils croyent qu'elle y eſt bien meilleure que dans d'autres : je ne ſçay pas ſi cela eſt, mais je ſçay bien que la figure m'en paroît fort jolie :

on en jugera par le deſſein que j'en ay fait graver au commencement de ce Traité. Au defaut d'en avoir de cette ſorte, ce qui ſeroit aſsés dificile en ce Païs, on peut ſe ſervir de toute autre ſorte de pots, pourveu qu'ils ne puiſſent point communiquer de mauvaiſe odeur, ny de mauvais goût à l'infuſion, & qu'ils ſoient bien couverts. Ie dis le même de leurs taſſes de Porcelaines, quoy qu'à la verité fort jolies & fort propres à ſouffrir les liqueurs toutes boüillantes ſans échauffer les bords, quand on ne les remplit pas tout à fait, ce qui eſt commode pour ne ſe pas brûler les lêvres : à quoy ſe bornent tous les avantages qu'on en peut recevoir, puis que

d'ailleurs, elles ne communiquent aucune vertu particuliere à la decoction. Il ne faut preparer le Thé que dans le tems qu'on le veut boire, car ſon infuſion étant réchaufée pert beaucoup de ſa bonté. On ſe ſouviendra auſſi que les mêmes feüilles peuvent ſervir deux fois de la maniere que le *Pere de Rhodes* l'a obſervé. Il y en a qui pretendent qu'il peut encor être bon pluſieurs autres fois, en le laiſſant reſſecher : mais il eſt certain qu'apres la ſeconde, toute la force en eſt diſſipée, & qu'il ne vaut plus rien. Si ceux qui s'en ſont ſervis en veulent tirer la derniere quinteſſence, ils peuvent l'employer en ſalade comme font les Holandois aux Indes, en y

mettant de l'huile & du vinaigre.

Quand on le laiſſe ſecher aprés avoir ſervy à une ou deux infuſions, il ſe replie comme il étoit avant que d'avoir été mis en uſage. Ce qui me fait croire que les Chinois, qui luy donnent le premier aprêt pour le garder & l'envoyer hors des lieux où il croît, ne le font que legerement boüillir dans l'eau, & qu'aprés ils le laiſſent ſecher à l'ombre, ſans prendre la peine, comme diſent quelques-uns de nos Auteurs, de le rouler feüille à feüille, puis que ſe ſechant il leur evite ce ſoin, ſe roulant de ſoy-même. Il me ſemble que s'ils le paſſoient dans le four, ils en emporteroient tout le meil-

leur, comme nous le remarquons dans les plantes que nous voulons conſerver ſeches, qui conſervent bien mieux leurs proprietés, lors que nous les ſechons à l'ombre, que ſi nous les expoſons au Soleil, ce qui ſeroit bien encore pis ſi nous les paſſions au four. Il ne faut pas s'étonner ſi ceux qui nous donnent les Relations de leurs Voyages manquent ſouvent de nous informer de quantité de particularités & de circonſtances qui ſe paſſent dans le commerce ou dans les Arts des Païs étrangers : la pluſpart des Voyageurs negligent de s'inſtruire de leurs propres yeux de pluſieurs choſes des Païs où ils paſſent : outre qu'il peut bien arriver que les Peuples

tiennent ſecrets leurs petits tours de métier, & n'en parlent qu'en termes obſcurs, où même contraires à ce qu'ils pratiquent effectivement, par la politique qu'ils ont d'empêcher les étrangers de profiter de leur ſcience.

Pour ce qui regarde la differente maniere d'aprêter le Thé pour le reduire en boiſſon, entre les Chinois & les Japonois : voicy ce qu'en dit *Tulpius* Medecin Hollandois dans ſes Obſervations Medecinales,

Quand à la façon de ſe« ſervir du Thé, il faut re-« marquer que les Japonois &« les Chinois ſont bien diffe-« rens les uns des autres ſur« ce ſujet ; veu que les pre-« miers mettent le Thé en«

„poudre, la broyant ſur une „pierre ſerpentine, & aprés „la demelant bien avec de „l'eau chaude : mais les Chi- „nois la font boüillir dans „quelque liqueur, y ajoûtant „ſeulement quelques grains „ſoit de ſel, ſoit de Sucre, „laquelle decoction encore „chaude, ils preſentent en „ſuite fort courtoiſement tant „à ceux qu'ils ont conviés „à manger, qu'ils traitent „chés eux, comme à tous „ceux qui leur viennent ren- „dre viſite : ce qu'il font avec „tant de ſoin & une ſi gran- „de application d'eſprit, que „même les perſonnes de la „plus haute qualité parmy „eux, ne s'en dedaignent „pas, au contraire ils pren- „nent à honneur de faire par

leurs propres mains la deco-« ction de cette herbe pour« leurs amis, ou tout au moins« de s'aider à la méler & pre-« parer comme il faut, tenant« expreſſement pour cét effet« là dans le milieu de leurs« Palais, des chambres de re-« ſerve, eſquelles il y a de« petits fourneaux faits avec« des pierres les plus precieu-« ſes & du bois le plus exquis,« le tout dedié en particulier« à la ſuſdite preparation, gar-« dant auſſi curieuſement dans« ces lieux là, les pots, tre-« pieds, entonnoirs, gobelets,« cueilleres & autres pieces« de vaiſſelle de cette ſorte de« cuiſine, parfaitement bien« travaillées, à quoy ils de-« penſent librement quelques« milliers d'écus, les tenant«

„proprement envelopées &
„pliées dans des étofes de ſoye,
„& ne les faiſant voir qu'à
„leurs plus intimes amis. Auſſi
„n'en font-t'il pas moins d'é-
„tat que l'on feroit parmy
„nous des diamans, des pier-
„res precieuſes, & des rangs
„ou colliers de perles de plus
„haut prix.

Monſieur Tencke Profeſſeur en Medecine à Monpellier, raporte dans ſes Formules de Medecine quelques autres manieres non communes d'u-
„ſer du Thé. L'on ſe ſert, dit-
„il, de cette herbe en pluſieurs
„façons. Premierement en ſub-
„ſtance, quand étant ſeche, l'on
„en donne une demy dragme
„ou une dragme entiere dans
„un verre d'eau tiede. Seconde-
„ment en decoction, l'on en

donne juſques à une dragme«
& demy, en y ajoûtant du«
ſucre pour le prendre avec«
plus de plaiſir, & on la boit«
chaude. Troiſiémement, en«
la diſtilation dans le bain«
Marie, avec les eaux apro-«
priées. Quatriémement, l'on«
la met infuſer juſques à une«
once & demi dans quelque«
eau cordiale ou de bon vin«
delicat, dont l'on en prend«
juſques à trois ou quatre«
cueillerées, en y ajoûtant un«
peu de Sucre. Cinquiéme-«
ment, l'on en fait des extraits«
que l'on met en pilules, la«
doze eſt juſques à dix grains.«
Siziémement, l'on en fait des«
parfums de la méme façon«
que l'on ſe ſert du Tabac,«
dans des tuyaux ou pipes,«
pour les maladies froides de«

„la tête, de la poitrine &
„pour la fluxion qui tom-
„be ſur les narines.

CHAPITRE III.

Des qualitez du Thé pour empêcher le ſommeil.

ON peut remarquer dans le Thé, auſſi bien que dans le Café deux ſubſtances differentes ſur leſquelles roulent les effets qu'il produit, l'une volatile & ſpiritueuſe, qui ſe reconnoit par ſon odeur douce & agreable, qui ſe communique par la moindre chaleur à l'eau dans laquelle on l'infuſe, & l'autre fixe & terreſtre, qui ſe remarque par ſon goût amer, âpre & aſtringeant. Mais ce n'eſt pas icy comme dans le Café, que la

torrefaction excite les eſprits & les debarraſſe du terreſtre. Dans le Thé il n'eſt point beſoin de cela, la moindre Torrefaction le bruleroit : le Soleil qui eſt le Pere des Plantes, a déja fait ſur cette feüille tendre, ce qu'on eſt obligé de faire par le feu ſur une graine telle que le Café. Il en exalte ſuffiſamment les eſprits, pour pouvoir les communiquer à l'infuſion qu'on en fait, & en diſſipe autant qu'il eſt neceſſaire le phlegme, pour procurer de l'amertume à la partie terreſtre, ſans qu'il ſoit beſoin de ſe ſervir du miniſtere du feu. Ainſi il ne faut pas s'étonner s'il convient dans preſque toutes ſes qualités avec le Café, comme nous le remarquerons par l'examen

que nous ferons en ſuite. Voicy cependant les ſentimens que *Monſieur de la Chambre* avoit du Thé, comme je l'aprens par le Memoire ſuivant, que l'on m'a communiqué.

„ Comme il y a deux ſortes „de vertus dans les drogues, „les manifeſtes & les occultes, „& que celles cy ne ſe con„noiſſent que par l'experien„ce : nous pouvons aſſurer „que le Thé n'a point de „qualité ſecrete qui ſoit per„nicieuſe, puis que dans l'u„ſage ordinaire qu'en font „tous les peuples de l'Orient, „ils n'ont point reconnu qu'il „en eut aucune, & qu'au „contraire ils croyent qu'ils „ſont exempts de la pluſpart „des grandes maladies dont nous

nous ſommes ataqués, par le« benefice de cette plante ſa-« lutaire. «

Quand aux qualitez ma-« nifeſtes, elle eſt à mon avis« chaude au premier degré, &« ſeche au commencement du« ſecond : car puis que nous« ne pouvons connoître les« premieres qualitez des dro-« gues que par le goût, &« que la ſaveu ramere, la ſalée« & l'acre, ſont les ſaveurs« chaudes; il faut que le Thé« qui eſt amer ſoit chaud :« mais parce que toute l'éten-« duë de l'amertume n'eſt que« depuis le premier degré in-« cluſivement juſques au troi-« ſiéme, ſi l'on en excepte les« Chicoracées : il s'en ſuit que« le Thé, ayant la plus foible« amertume que l'on puiſſe«

„ſentir, a auſſi le moindre „degré de chaleur. Il eſt vray „qu'il peut échaufer davanta„ge par l'agitation qu'il donne „aux eſprits pour les raiſons „que je diray : mais de ſoy „il eſt certain qu'il n'a pas „plus de chaleur que ce que „je viens de marquer.

„ Pour ce qui eſt de la ſe„chereſſe, quoy qu'elle ſui„ve les degrés du chaud dans „les choſes ameres qui ſont „d'une ſubſtance terreſtre, & „que le Thé ſoit par conſe„quent ſec au premier degré, „neanmoins j'eſtime qu'il va „juſques au commencement „ou au milieu du ſecond, par„ce qu'il eſt un peu aſtrin„gent, & que cette quali„té demande un ſurcroit de „ſechereſſe.

Mais je ne conſidere pas« tant le Thé par ces qualitez« là, que parce qu'il eſt fort« ſpiritueux & qu'il a quelque« conformité avec les eſprits.« C'eſt pourquoy on ſe ſent« tout rejoüy quand on l'a« pris, & il fortifie toutes les« parties où ſe font les eſprits,« & c'eſt de là que je crois« qu'il tire toutes ſes vertus« admirables, parce que toutes« les fonctions du corps ſe fai-« ſant par le moyen des eſprits,« il eſt impoſſible qu'elles ne« ſe faſſent plus parfaitement« quand les eſprits ſe ſont ren-« dus plus puiſſants. «

La chaleur & la ſechereſ-« ſe, outre que ce ſont des« qualitez imbecilles, comme« dit Hippocrate, elles y ſont« en ſi bas degré & ſont cor-«

„rigées par une ſi grande „quantité d'eau, qu'il n'y a „rien à craindre de leur part: „& ſi le Thé cauſe quelque „chaleur par l'agitation des „eſprits, c'eſt une chaleur „douce, conforme à la natu„relle, & qui n'eſt point acom„pagnée des vapeurs, comme „celle que le vin a de coûtu„me de cauſer.

Ce qui a beaucoup ſervy à mettre en reputation le Thé en Europe, eſt la qualité qu'on luy atribuë d'empêcher le ſommeil, & de reparer les forces que la veille diſſipe: car cela le fit rechercher par les gens d'affaires, par les Agens., les Ambaſſadeurs, & autres perſonnes qui ſont obligées de veiller ſouvent. On trouva qu'il ne manquoit gue-

res de produire cet effet s'il étoit recent & bien choiſi. Les Voyageurs qui nous donnerent des Relations, confirmerent ce que la renommée en avoit déja publié & que l'experience juſtifioit.

Le *Pere Alexandre de Rhodes*, que j'ay déja cité en parle de cette maniere. Si« on prend le Thé aprés le« ſouper, ordinairement il em-« pêche le ſommeil : il y en a« pourtant quelques-uns que le« Thé fait dormir, parce que« n'abatant que les vapeurs les« plus groſſes, il laiſſe celles« qui ſont propres au ſommeil.« Pour moy (continuë-t'il)« j'ay experimenté tres-ſou-« vent, que quand j'étois obli-« gé d'oüir toute la nuit la« confeſſion de mes bons Chré-«

„tiens, ce qui arrivoit fre-
„quemment, je n'avois qu'à
„prendre du Thé à l'heure
„que j'euſſe commencé à
„dormir, je demeurois toute
„la nuit ſans être preſſé du
„ſommeil, & le lendemain j'é-
„tois auſſi frais que ſi j'euſſe
„dormy à mon ordinaire. Ie
„pouvois faire cela une fois
„la ſemaine ſans en être in-
„commodé. Ie voulus une
„fois le continuer pendant ſix
„nuits conſecutives, mais à la
„ſixiéme je demeuray entie-
„rement épuiſé.

Tulpius aſſure de même que la boiſſon du Thé, entre ſes autres qualitez a celle d'empêcher de dormir. Voicy ce „qu'il en dit. Le Thé rend les „corps vigoureux & preſerve „des douleurs du calcul, (auſ-

quelles on aſſure que dans« les lieux d'où il vient per-« ſonne ne ſe trouve ſujet,)« & de plus il guerit les dou-« leurs de tête, les enrhumû-« res, les fluxions ſur les yeux« & ſur la poitrine, la courte« haleine, la debilité d'eſto-« mac, les tranchées de ven-« tre, la laſſitude, & le ſom-« meil lequel il reprime ſi évi-« demment, que l'on voit les« perſonnes qui boivent cette« decoction, paſſer quelques« fois les nuits toutes entieres« ſans dormir, & vaincre« ſans aucune peine ny en-« nuy la neceſſité d'ailleurs« preſque inſurmontable du« ſommeil : car elle échauffe« moderément, & reſerrant« l'orifice ſuperieur de l'eſto-« mac, elle bride & retient«

„ſi bien les vapeurs neceſſai-
„res à former le ſommeil ,
„qui s'élevent d'embas , que
„ceux qui deſirent d'em-
„ployer les nuits à écrire
„ou à mediter , n'en reſſen-
„tent aucun embarras ny em-
„pêchement.

Olearius & pluſieurs autres Voyageurs aſſurent tous la même choſe , & principalement en ce qui regarde ſa vertu de tenir éveillé. La raiſon de cela eſt que le ſommeil vient principalement de deux cauſes , de l'épuiſement des eſprits & de leur repos. Par la premiére , les eſprits étant diſſipez , il n'y en a pas une quantité ſuffiſante pour tenir en action les muſcles du corps ; & c'eſt de là que vient le ſommeil aprés la fa-

tigue & la laſſitude. Et par la ſeconde, les eſprits étant arretez dans leur mouvement par les vapeurs qui s'élevent du bas ventre dans le cerveau, comme les rayons du Soleil ſont arrêtés par les nuages qui s'élevent de la terre, il doit arriver neceſſairement, que les ſens exterieurs où ces eſprits ne brillent plus, ceſſeront de faire leurs fonctions & l'abandonneront au ſommeil: de là vient que la roſée & la fraicheur d'un nouveau chyle entrant dans le ſang, on s'endort ſans peine, & principalement ſi la premiére cauſe eſt jointe à la ſeconde, comme il nous arrive à la fin de la journée aprés nôtre ſouper. Le Thé empêche le ſommeil en s'oppoſant à ces deux

cauſes, car par ſa partie ſpiritueuſe, volatile & odorante il repare les eſprits diſſipés, & par ſa vertu diuretique il emporte par les urines, une partie de la ſeroſité des alimens, en même tems que par ſon amertume & par ſa ſechereſſe, il en diſſipe & abſorbe l'autre partie. Peut-être auſſi que la chaleur actuelle avec laquelle il eſt beu contribuë à cét effet. Un de mes amis m'a aſſuré qu'il avoit remarqué que quelques plantes de ce païs boüillies & buës chaudes produiſoient le même effet : & entr'autres la Pulmonaire de cheſne, qu'on peut accommoder comme le Thé ; mais elle eſt beaucoup plus deſagreable & plus aſtringente, & à peine en pourroit on

boire, ſi aprés l'avoir fait boüillir on n'en jettoit la premiere eau.

CHAPITRE IV.

De la vertu du Thé, pour la gueriſon des maux de tête.

IL eſt facile à preſumer que le Thé tenant éveillé en rabatant les vapeurs qui montent naturellement au cerveau, il doit auſſi être bon aux maux de tête, qui ſouvent ne viennent que de ces vapeurs ou des humeurs abondantes armées de pointes acres, qui dilatent par trop les vaiſſeaux du cerveau, ou qui en picotent trop les membranes. Auſſi eſt ce un des principaux effets que nos Auteurs luy atribuent.

„ La Principale vertu du „Thé, dit *Le Pere de Rhodes*, „eſt de guerir & d'empêcher „les douleurs de tête. Pour „moy, continuë-t'il, quand „j'avois la migraine, je me „ſentois ſi fort ſoulagé en „prenant du Thé, qu'il me „ſembloit qu'on me tiroit tout „mon mal avec la main : par- „ce qu'une de ſes principales „qualitez, eſt d'abatre les va- „peurs groſſieres qui montent „à la tête & nous incommo- „dent. *Olearius* & *Tulpius* en conviennent auſſi. *Simon Pauli* même qui a fait un Traité exprés pour le décrier, ne luy conteſte pas cette prerogative.

Il eſt même certain que non ſeulement l'accez de la douleur ou la douleur preſente en

doit être ſoulagée, mais auſſi que les retours en doivent être prevenus, puiſque l'amertume legere de ce breuvage & ſon aſtriction, ne peuvent manquer de reſſerrer les fibres de l'eſtomac, & de perfectionner ſa fonction pour empêcher qu'il n'engendre plus de crudités, qui ſont les ſources de ces vapeurs groſſiéres & acres. Pour ces deux fins il eſt bon d'uſer du Thé, non ſeulement aprés le repas, mais auſſi à jeun & quelques jours de ſuite : car on n'a pas remarqué comme du Café, qu'il fût neceſſaire de manger avant que d'en prendre.

Le Thé par la même raiſon, a encore cecy de commun avec le Café qu'il de-

ſenyvre & repare les deſordres que l'excez du vin a fait dans le corps.

On dit que le *Duc d'Albe* avoit acoûtumé de boire à la fin du repas un grand verre d'eau qu'il apelloit le *Caſtigador*, parce que cela châtie les fumées du vin. On pourroit à plus juſte tître donner cette épithéte à une taſſe de Thé.

Monſieur de Bourges dans ſa Relation de l'Evêque de *Beryte* à la Cochinchine, dit que durant leur ſejour à *Siam*, aprés leurs repas, qui étoient pour l'ordinaire de poiſſon, ils prenoient du Thé, qu'on boit tres-chaudement avec un peu de Sucre, & qu'ils s'en trouvoient fort bien, & comparant avec les effets du vin

ceux que produit le Thé ; quand on s'en ſert en ces Païs-là, où l'eſtomac eſt afoibly par la chaleur, & ſa force combatuë par la qualité de la nourriture : on peut douter qui des deux doit obtenir la preference, tant cette feüille, dont l'uſage eſt ſi commun de delà, a d'excellentes proprietez, dont la plus remarquable eſt celle de deſenyvrer. En quoy elle eſt bien differente de la pluſpart des autres liqueurs dont uſent les hommes qui étant priſes avec excés leur ôtent ou leur affoibliſſent la raiſon, & le Thé la fortifie & la degage des vapeurs qui empêchent ſes fonctions.

L'Auteur de l'Ambaſſade de la Chine, que j'ay déja

cité au commencement de ce Traité, assure la même chose. Le *Pere Martinius* dans son Atlas Chinois en convient aussi. *Antonius Musa* Medecin de l'Empereur Auguste, atribuë à la Betoine les mêmes proprietés que nous atribuons au Thé ; & si on l'en veut croire elle guerit jusques à quarante & sept maladies, qu'il nomme. En effet ses conformités avec le Thé sont tres-considerables, & peut-être si nous en avions bien étudié les qualités y trouverions-nous des sujets de nous repentir d'aller chercher si loin ce que nous avons chés nous. Du moins nôtre paresse n'est pas excusable d'examiner si peu les plantes de nos Païs & d'y faire si peu de decouvertes, comme si le Ciel & la

terre, étoient plus avares icy que dans l'Arabie & dans la Chine, & comme ſi la nature qui leur a donné le Café & le Thé, n'avoit pas pû nous accorder auſſi quelque ſimple, avec les mêmes vertus qu'ont ces deux arbriſſeaux. Nous en avons ſans doute, & s'ils nous ſont cachez, c'eſt parce que nous n'avons pas pris aſsés de ſoins pour les rechercher, & en cecy nôtre beſoin eſt une juſte punition de nôtre negligence : ce qui nous devroit porter pour nos propres interets, à éxaminer plus que nous ne faiſons les productions de nôtre climat, qui pourroit bien nous fournir liberalement ce que nous allons chercher ailleurs avec tant de

dépence & tant de riſque. En atendant que cela ſoit, je m'en vais continuer à traiter des proprietez remarquables du Thé.

Le degagement du cerveau contribuë ſans doute à rendre la memoire & l'eſprit ferme. Un cerveau trop humide eſt comme une cire trop mole, qui reçoit bien le cachet, mais n'en retient pas l'empreinte. C'eſt pourquoy les perſonnes phlegmatiques & les enfans n'ont pas de memoire; il faut une ſechereſſe mediocre dans les organes & de la pureté dans les humeurs, pour retenir & ne pas confondre les idées. Le Thé deſſeſeche moderement & épure le cerveau, en le degageant des images importunes qui

ſ'aſſiegent, & par conſequent il doit fortifier la memoire & épurer l'eſprit. On remarque que les Chinois ne crachent & ne ſe mouchent preſque point : ce qui fait voir que leur cerveau eſt delivré de ces ſuperfluités qui appeſantiſſent le ſiege de la raiſon. Les Anciens apelloient les gens d'eſprit *homines emunctæ naris* : c'eſt à dire, qui n'ont pas beſoin de ſe moucher : auſſi convient-on aujourd'huy que les Chinois ſont ſpirituels, fins & adroits.

Les Medecins ſont perſuadez que leur Art n'a été porté en partie au point où il eſt que par l'analogiſme, c'eſt à dire par les concluſions que l'on tire de la reſſemblance des maladies & de leur com-

mune ſource, & par la conformité d'une drogue avec une autre. Suivant ce que j'ay déja ſuppoſé des operations du Thé, je puis conclurre de ſon excellence pour la pluſpart des maladies de la tête, où il y a aſſoupiſſement, fluxion & élevation de vapeurs: par exemple pour prevenir & guerir l'apoplexie, la lethargie, la paralyſie, les vertiges & l'epilepſie, qui ne viennent ſouvent que d'un regorgement de ſeroſités dans le cerveau, les catharres, les maux des yeux, les bruits d'oreilles, & ſemblables indiſpoſitions, principalement lors qu'avec le ſecours d'un Medecin experimenté, on en aura diſtinctement penetré la cauſe: car qui ne ſçait que les

meilleurs remedes du monde employez ſans ordre & ſans connoiſſance, ne ſont capables de faire du bien que par hazard, & ne peuvent preſque pas manquer de faire du mal.

Que ſi quelqu'un s'étonne qu'une infuſion legere d'une ſimple herbe, ſoit capable de produire de ſi bons effets, & de guerir des maladies que d'autres puiſſans remedes ont de la peine d'emporter : je les prie de conſiderer deux choſes : l'une que les remedes uſuels, tels que le Thé ou le Café, impriment inſenſiblement & ſurement leurs bonnes qualitez, plutôt que les autres remedes, comme les juleps, apozemes & emulſions, parce qu'on en

uſe plus long-tems : l'autre qu'ils agiſſent ſans violence, ſans afoiblir l'eſtomac, comme les émetiques & les purgatifs : ſans epuiſer les eſprits & les forces, comme les ſudorifiques, & les ſaignées, & ſans degoûter les malades comme les drogues ordinaires de la Pharmacie. D'ailleurs comme la pluſpart de nos maladies doivent leur naiſſance aux erreurs du regime de vivre, il eſt certain qu'un breuvage familier & propre à une indiſpoſition, ſoulagera bien plutôt un malade qui en eſt ateint, que quelque medicament dont on pût ſe ſervir, puis que l'uſage n'en ſçauroit être ſi frequent, ny ſi amy de la nature.

CHAPITRE V.

De la vertu du Thé pour les maux d'eſtomac, pour la goute, la gravelle, la colique, les maux de rate, les rheumatiſmes, & autres maladies, & du Thé avec le lait.

LE Thé ne ſert pas ſeulement à la tête, dit *le Pere de Rhodes*, il a une merveilleuſe force à ſoulager l'eſtomac & à aider à la digeſtion. Auſſi d'ordinaire pluſieurs en prenent aprés le dîner. Aprés le ſouper on n'en prend pas ſi on veut dormir. On n'aura pas de peine à concevoir pourquoy il eſt ſtomacal. Tous les amers le ſont, & particulierement

quand avec cela ils ſont aſtringens ; comme eſt le Thé : l'amertume corrige la trop grande acidité du levain de l'eſtomac, & la ſtipticité, c'eſt à dire, la vertu qu'il a d'être aſtringent , reſſerre les fibres dont le relachement cauſe la foibleſſe. C'eſt une verité conſtante. Il eſt à remarquer que quand on en veut uſer à ce deſſein , il eſt bon de ne le pas faire ſeulement infuſer ; mais de le faire un peu boüillir , parce que de cette maniere il prend mieux ſon amertume , & ſon âpreté, qui tiennent à la partie terreſtre , & non à la ſpiritueuſe. En ce cas là je prefererois la methode des Japonois, de le prendre en ſubſtance , à celle des Chinois qui eſt celle dont nous

nous nous ſervons dans ces Païs. Un celebre Medecin de Grenoble * ordonne à ſes ma- Mr Monin
lades de le mâcher pour les aigreurs d'eſtomac, & il trouve qu'il reüſſit mieux de cette maniere qu'en boiſſon, pour cette ſorte d'indiſpoſition. Les Eſpagnols ont au lieu de cela leur *Cachou*, qui eſt auſſi connu en France depuis quelques années. C'eſt un ſuc âpre & amer qui vient des Indes: quelques-uns diſent du Japon. Ils le croyent être le ſuc d'une eſpece de *Prunella* ou bien de l'herbe apellée *Areca*, fort commune dans les Indes. On en fait des petits grains avec du ſucre ambré, & l'on en mange quelque peu aprés le repas. Cela ne s'accorde pas mal avec le Thé, & avec le

Café, & peut merveilleuſement aider à fortifier l'action de ces deux breuvages ſur l'eſtomac.

Les erreurs de la digeſtion étant corrigées, on ne tombera pas dans pluſieurs indiſpoſitions qui en dependent, telles que ſont les douleurs d'eſtomac, les coliques causées par des glaires & par des vents renfermés dans le ventricule ou dans les inteſtins, & les diarrhées qui viennent ſouvent de la corruption du Chyle, & des indigeſtions. *Monſieur Mandelſlo*, dans ſes Voyages aux Indes, attribuë au Thé non ſeulement cette proprieté d'échaufer & de fortifier l'eſtomac, & les entrailles, mais il le confirme encore par l'experience qu'il en a faite, aſſurant qu'il en fut gue-

ry d'une diarrhée importune dont il avoit été tourmenté depuis long-tems. *Olearius*, *Guillaume Leyl* Danois cité par *Simon Pauli*, & pluſieurs autres, ne luy conteſtent pas les mêmes vertus. Mais il n'y en a point qui luy ſoit plus univerſellement attribuée par les Auteurs, que celle de preſerver de la gravelle, de la pierre, & de la goute; & un des prejugés qu'ils en ont, eſt que les Chinois qui en uſent ſi frequemment ne ſont point ſujets à ces maladies. Une des choſes que fait« le Thé, dit le *Pere de Rhodes*, eſt de purger les reins« & de preſerver le corps de« la goûte & de la gravelle,« & c'eſt peut être la vraye« cauſe pourquoy ces ſor-«

„tes de maladies ne ſe trouvent „point en ces Païs là. Sur ce même ſujet, le *Pére Martin Martinius* dans ſa deſcription Geographique de l'Empire de la Chine parlant du breuvage des Chi- „nois dit : Ils boivent toûjours „chaud, ſoit que ce ſoit de „l'eau, du vin ou du ris „boüilly. Ils font toûjours trem- „per cette herbe ſi celebre, „qu'ils nomment *Cha*, dans „ces liqueurs, ou en de l'eau „boüillante, & la boivent „toute chaude. Quand j'y ay „été acoutumé, j'ay fort de- „ſaprouvé ceux de l'Europe ; qui aiment tant à boire „froid : car les Chinois en „beuvant chaud, apaiſent „leur foif, ſe deſalterent & „deſſechent les humeurs. C'eſt

pourquoy ils ne crachent« preſque jamais & ne ſont« point ſujets à la gravelle, ny« aux crudités d'eſtomac com-« me les Européens, ne ſouf-« frent point tant de maladies« ny de ſi grandes que parmy« nous, & ne ſçavent ce que« c'eſt que de gravelle, de goû-« te aux pieds & aux mains,« ny d'autres ſemblables indiſ-« poſitions. «

Tulpius dit auſſi que la com-« mune opinion qu'on a dans la« Chine, eſt qu'il n'y a rien« de ſi ſouverain que cette« plante qu'ils croyent forte-« ment que le Ciel leur a don-« née par une bonté ſingulié-« re, tant pour prolonger les« jours juſques à l'extrême« vieilleſſe, que pour empê-« cher tout ce qui peut faire«

„ombrage à la ſanté, & que „non ſeulement elle rend les „corps vigoureux & preſerve „des douleurs de la pierre, „auſquelles on aſſure que per„ſonne dans ces lieux là ne „ſe trouve ſujet, mais de „plus qu'elle guerit les dou„leurs de tête, les enrumu„res, les fluxions ſur les yeux „& ſur la poitrine, la courte „haleine, la debilité d'eſto„mac, les tranchées de ventre „& la laſſitude.

On tombera d'acord de ces effets du Thé, quand on conſiderera que tout ce qui tient les reins nets & qui diminuë les ſeroſités, pourveu que d'ailleurs il ne laiſſe point d'impreſſion dans les reins & de foibleſſe dans le corps, doit être par conſe-

quent excellent pour empêcher qu'il ne s'engendre du gravier & des phlegmes, & qu'on ne ſoit ateint de la goûte & des rheumatiſmes, puis que le ſable & le calcul ſont cauſez par le ſejour des matieres viſqueuſes dans les reins; & la goute & le rheumatiſme par le regorgement des ſeroſités qui ne trouvant pas leur ſortie libre par les voyes ordinaires, ſe jettent ſur les jointures ou dans les muſcles. C'eſt ce qui fait que preſque tous les diuretiques ſont bons dans ces maladies. Or il eſt conſtant que le Thé l'eſt beaucoup, juſques là que quelques Auteurs ont obſervé que des perſonnes par l'uſage trop frequent du Thé avoient pris de grands flux

d'urine que les Medecins apellent *diabetes*, où on rend des urines copieuſes & ſemblables à ce qu'on a beu. Je m'engagerois un peu trop dans la Medecine ſi je voulois rechercher les raiſons pourquoy il eſt diuretique ; je me contente d'emprunter ce qu'un de mes amis a remarqué ſur un paſſage d'Hippocrate * *Que les choſes odorantes ſont diuretiques*, parce qu'étant compoſées de parties penetrantes & volatiles, elles fondent les humeurs viſqueuſes & les convertiſſent en ſeroſités, qu'elles rendent ainſi plus capables d'être vuidées par les urines.

Mr Spon Aphoris mi novi ſect. 4. aph. 14.

On remarque que les diuretiques ſont auſſi parfaitemen bons pour les maux de rate,

comme les câpes, les poix chiches, le tamariſc & le vin blanc; c'eſt pourquoy Hippocrate les recommande dans ces maladies. Ainſi le Thé qui a cette qualité & qui outre cela par ſon amertume peut adoucir les humeurs acides qui fermentent dans la rate, n'y doit pas être d'un leger ſecours. Aph. 9. ſect. 3.

Je pourrois ajoûter pluſieurs maladies auſquelles le Thé eſt trés-propre auſſi bien que le Café: comme les vers, les vapeurs, les palpitations & quelques autres, mais cela m'obligeroit à repeter bien des choſes que j'ay déja dites: ce qui fait que je me contente de remarquer qu'un de nos Auteurs l'a mis auſſi entre les fébrifuges, & qu'il en a rapor-

té des obſervations qui font connoître qu'il eſt utile aux febricitans. Ie pourrois auſſi faire les mêmes conjectures ſur le Thé preparé avec le lait, que ſur le lait cafeté, car il ne doit pas être moins bon pour les maladies de poitrine.

Nous en devons l'invention aux Chinois, qui en regalent quelques fois les étrangers, comme nous l'aprenons de l'Ambaſſade des Holandois „à la Chine. Les Tartares & „les Chinois les plus quali„fiés, dit l'Auteur qui l'a „donnée au jour, prennent „une poignée des feüilles de „Thé, le jettent dans l'eau „boüillante; puis ayant pris „quatre fois autant de cette „eau, que de lait boüilly, &

y ayant mis un peu de ſel, ils« remuent le tout enſemble &« l'avalent avec plaiſir. Ceux« qui au lieu de ſel y mettront du Sucre en feront un breuvage, non ſeulement utile, mais fort agreable, & ſi un malade s'en ſert il aura le plaiſir de guerir par un remede delicieux : ce qui eſt ſi rare dans la Medecine. Surquoy Meſſieurs les Medecins & Meſſieurs les Pharmaciens me permettront de leur dire qu'un remede rebutant qu'on fait prendre à un malade, eſt ſouvent pour luy une nouvelle maladie. Je ſçay bien que trop d'indulgence pourroit augmenter le mal; mais il eſt des rencontres où ils pourroient eux mêmes mieux obſerver qu'ils ne font l'apho-

riſme qui dit, *qu'un remede ou un aliment moins bon, mais plus agreable à un malade, eſt preferable à d'autres meilleurs, mais plus deſagreables.* C'eſt pour cela qu'on me doit ſçavoir bon gré de ce que j'enſeigne la maniere de ſe ſervir du Café & du Thé, non ſeulement avec profit, mais même avec agrément.

Il eſt des indiſpoſitions de la poitrine, où le Thé au lait doit être plus propre que le lait Cafeté, entr'autres aux crachemens de ſang & à la toux de quelque cauſe preſque qu'ils dependent. Car le Thé par ſon aſtriction eſt favorable à fermer les extremités des vaiſſeaux entr'ouverts ou legerement corrodez dans le poûmon, & n'étant pas em-

preint comme eſt le Café par ſa Torrefaction de parties ignées, il ne volatiliſe pas le ſang autant que luy, & le rend moins ſujet à ſe repandre ſur le poûmon & à échaper des veines.

Par la même raiſon le Thé au lait doit être parfaitement bon pour les dyſenteries & longues diarrhées, où il eſt queſtion d'adoucir les humeurs, de fortifier & de reſſerrer les parties deſtinées à la nutrition, & de conſumer les ſeroſités acres & ſuperfluës, qui cauſent ou qui acompagnent ces maladies. Voicy la methode dont on peut en uſer ſi on veut s'en ſervir pour la ſanté. Aprés s'être purgé, s'il eſt neceſſaire, ſuivant l'avis d'un Mede-

cin, on prendra une taſſe de lait de vache que l'on fera legerement boüillir pour l'eſcremer & en ôter les parties butyreuſes qui chargent l'eſtomac & embarraſſent la poitrine, on mettra en même tems infuſer une dragme de Thé dans deux verres d'eau chaude, puis on mêlera le tout avec une cueillerée de Sucre, & on en avalera une bonne écuellée chaudement : continuant ainſi pendant un mois & même deux ſi on s'en trouve bien, avec la precaution de ſe purger doucement & agreablement de quinze en quinze jours, ſoit avec deux onces de Caſſe confite, en beuvant aprés les avoir priſes le Thé au lait ; ſoit avec le ſel Polycreſte de Seignete,

dont la doze eſt reglée à ſix dragmes, dans quatre verres d'eau, qu'on doit boire en demi heure de tems.

Voila ce que j'avois à dire ſur l'uſage du Thé, dont je ne pretens pas autoriſer l'abus; ce qui le met à couvert de toutes les declamations qu'a fait contre luy *Monſieur Simon Pauli*, puis qu'il convient de bonne Foy que toutes les mauvaiſes qualitez qu'il luy impute ne ſont que les effets de l'uſage exceſſif qu'on en peut faire. Surquoy on peut voir ce que j'ay dit en parlant du Café. La chaleur naturelle eſt comme la flamme d'une lampe qui s'éteint quand l'huile eſt conſumée. Tout ce qui la conſume trop vîte eſt dangereux, & je ne diſconviens pas

qu'un uſage immoderé du Thé conſumant trop promtement l'humidité naturelle, n'éteignit la chaleur & la vie. Ce n'eſt pas ſeulement dans la Morale que les excez ſont vicieux : ils le ſont auſſi dans la Medecine, ce qui fait dans l'une un vice, fait dans l'autre une maladie, & dans toutes les deux le bien ſe trouve dans la moderation : heureux eſt celuy qui s'y ſçait tenir.

Fin du Traité du Thé.

BIBLIOTECA NAZ.
ROMA
VITTORIO EMANUELE

Traité Nouueau & Curieux du Chocolate
Composé Par Philippe Sylvestre Dufour

TRAITE'
DU
CHOCOLATE.

CHAPITRE I.

Ce que c'eſt que le Chocolate, & l'examen des ingrediens qui le compoſent.

L'USAGE du Chocolate eſt devenu ſi commun en Europe, principalement en Eſ-

pagne & en ſuite en Angleterre, en France & en Italie, que nous ne le devons plus conſiderer comme un breuvage particulier à l'Amerique où il a pris naiſſance, mais comme une boiſſon qui s'eſt naturaliſée parmy nous. Cela m'oblige d'en examiner la compoſition & les vertus, comme j'ay fait du Café & du Thé dans les Traités precedens, pour ſçavoir au vray s'il merite tous les eloges qu'on luy donne, & à quelles perſonnes il peut être propre. C'eſt ce qui a déja fait mettre la main à la plume à deux ſçavans Medecins Eſpagnols, *Barthelemy Marradon* de la Ville de Marchena, & *Anthoine Colmenero* de Ledeſma de la Ville d'Ecija, dans

l'Andalouſie, & aprés eux à Monſieur *René Moreau*, Profeſſeur Royal en Medecine à Paris, qui n'a pas jugé les deux Traités de ces Meſſieurs indignes de ſon eſtime, puis qu'il s'eſt donné la peine de les traduire, & de les commenter. Depuis encore un curieux Voyageur Anglois, nommé *Thomas Gage* qui a demeuré long-tems en Amerique, nous en a donné une Relation fort longue. Le grand uſage qu'il en a fait ſur les lieux, luy ayant facilité les moyens d'en prendre une parfaite connoiſſance. Ie ne pretens pas d'encherir beaucoup ſur ce qu'en ont dit ces Meſſieurs qui paroiſſent en avoir été tres-bien informez. Ie me contenteray d'être comme leur

Echo ou leur Truchement, ſans m'arrêter pourtant ſcrupuleuſement à leurs termes, quand je croiray d'en avoir trouvé de plus expreſſifs, & ſans me rendre eſclave de leurs ſentimens, lors que des raiſons fortes. m'en detacheront.

Le mot de *Chocollatl* ou comme nous l'apellons *Chocolate*, eſt purement Americain. Il vient, à ce qu'ont écrit quelques-uns, du bruit qu'il fait quand on le prepare dans la chocolatiere avec le molinet, qui aproche fort du ſon de *Choco Choco*, & du mot *Atte*, ou *Atle*, qui dans la langue des Mexicains ſignifie *eau*. C'eſt ainſi que ces peuples groſſiers nomment les choſes par certains noms qui donnent

quelques idées ſenſibles de ce qu'ils veulent exprimer, comme lors qu'ils apelloient autrefois les Européens les enfans du Tonnerre, à cauſe du bruit de nos armes à feu, & une lettre miſſive, une choſe blanche qui a de l'eſprit, parce qu'elle inſtruit celuy qui la reçoit. Il pourroit bien être auſſi que le *Cacao* étant la baze du Chocolate, de ce mot joint à celuy d'*Atle*, on auroit formé celuy de *Chocolate*, comme qui diroit *eau de Cacao*, cela me paroit aſsés vrayſemblable, mais la choſe n'eſt pas de ſi grande importance qu'il l'eſt de ſçavoir ce que c'eſt que Chocolate.

Le Chocolate eſt une maniere de Pâte ſolide composée de differens ingrediens dont le

principal eſt le *Cacao*, laquelle detrempée avec une liqueur fait un breuvage fort agreable au goût & tres utile à la ſanté. Voicy le denombrement & la doſe des drogues qu'on employe pour cette compoſition ſuivant le ſentiment de *Barthelemy Marradon.*

„*Sept cens Cacaos.*
„*Vne livre & demy de Sucre.*
„*Deux onces de Canelle.*
„*Quatorze grains de Poivre*
„ *de Mexique, apellé Chi-*
„ *lé ou Pimiento.*
„*Demi once de Cloux de*
„ *Giroſle.*
„*Trois gouſſes de Vanille,*
„ *ou en ſa place deux onces*
„ *d'Anis.*
„*Le gros d'une noiſette d'A-*
„ *chiote.*

„Quelques uns, ajoûte-t'il, y

mettent un peu d'eau de« fleurs d'Orange, un grain« de Muſc ou d'Ambre gris,« ou de la poudre de Scolo-« pendre. De ces choſes *Col-*« *menero* en bannit les cloux de« Girofle, le Muſc, l'Ambre« & les eaux de ſenteur, &« il y ajoûte les Amandes,« les noiſetes, & la poudre des« roſes d'Alexandrie. *Delaet*« dit qu'en Amerique on y« met encore *la fleur d'un arbre*« *reſineux, odorante comme celle*« *de l'Oranger*, & une gouſſe« apellée *Tlixochitla*. Il y en a« qui y font entrer le *Mays* ou« le *Panis*, & *l'Orejevala*.

Ces Auteurs comme on vient de voir, ne conviennent pas en toutes choſes pour la compoſition du Chocolate. Examinons maintenant

toutes ces drogues les unes aprés les autres avant que de parler de leur preparation & de leur meſlange.

DU CACAO.

Dulaet hiſt. Occident. liv. 7. chap. 2. & Ximenes aprés luy dans ſa deſcription des plantes & des animaux de l'Amerique.

L'arbre qui porte le *Cacao* eſt apellé par les Americains *Cucahuaguahuitl* à ce que dit Dulaet ou Cacaotal, comme le remarque Thomas Gage. Il eſt de la grandeur de nos Orangers & a ſes feüilles aſsés ſemblables aux ſiennes, mais plus grandes. Herrera les compare à celles du Chataigner. On peut en voir la figure que j'ay fait mettre au commencement de ce Traité, tirée de la deſcription des curioſités qui ſont au Cabinet d'*Olaus Vormius*. Cét arbre eſt

eſt ſi delicat, & le terroir où il croit eſt ſi chaud, que pour le garantir des ardeurs du Soleil, les Americains plantent des autres arbres qu'ils apellent *Atlinam*: & quand ils ſont crus à une hauteur capable de faire aſsés d'ombrage, ils plantent au deſſous ceux qui portent le Cacao, afin que les *Atlinam* leur ſervent d'abry & les defendent des rayons brulans du Soleil, comme une mere ou une nourrice tendre de ſon enfant le pourroit faire, ce qui fait qu'ils donnent à cet arbre l'epithéte de mere du Cacao, car il n'eſt deſtiné purement & uniquement qu'à cela.

Le fruit du *Cacaotal* ne vient pas auſſi tout nud, mais couvert & envelopé dans une

grande gouſſe canelée, & rayée à peu prés comme un de nos melons, ils l'apellent *Cacahuacintli*. Cette gouſſe renferme quantité de noix de Cacao, qui ſont comme de groſſes amandes : mais plus compactes & de meilleur goût. Il s'y en trouve juſques à vingt ou trente, & même quelque fois juſques à quarante. Chaque noix ſe partage en deux parties egales, bien jointes, & ſerrées enſemble, couverte d'une peau blanche, pleine d'un jus que les femmes du Païs ſuccent avec delice parce qu'il eſt rafraichiſſant & qu'il humecte agreablement la bouche.

Colmenero & *Gage* ne font que deux ſortes de Cacao. „Il y a, dit ce dernier, deux

ſortes de Cacao: l'un eſt com-« mun d'une couleur obſcure« tirant ſur le rouge, rond &« picoté au bout : l'autre eſt« plus large, plus gros & plus« plat. Il s'apelle *Patlaxe*, blanc« & plus deſiccatif que l'autre,« auſſi eſt-t'il à meilleur marché« de beaucoup. Celuy cy empê-« che bien mieux le ſommeil« que l'autre. C'eſt pourquoy« on ne s'en ſert pas tant que« de l'ordinaire, & il n'y a« gueres que le commun peu-« ple qui en uſe.

Monſieur Moreau marque qu'il y a de quatre eſpeces d'arbres qui portent le Cacao. La premiere, dit-il, eſt apel-« lée *Cacahuaguahuitl*, qui eſt« la plus grande de toutes, &« porte grande quantité de« fruits. La ſeconde eſt de«

„même nom, de moyenne „grandeur, portant ſes feüilles „& ſes fruits beaucoup plus „petits. La troiſiéme eſt apel- „lée *Xuchicacahuaguahuitl* en- „core plus petite, les fruits de „laquelle ſont plus rouges au „dehors, au dedans du tout „ſemblables aux autres. La qua- „triéme eſt la plus petite de „toutes, c'eſt pourquoy on „l'apelle *Tlalcacahuaguahuitl*, „c'eſt à dire petit, ou bas „arbre de Cacao, laquelle „porte un fruit plus petit que „tous les autres, combien qu'il „n'en differe en rien quand „à la couleur; or tous ces „fruits ſont de mêmes qualitez „& ont même uſage, encore „qu'on ſe ſerve du dernier, „principalement en breuvage, „les autres ſont plus propres

à trafiquer.

Ces noix de Cacao ſont d'un goût moyen entre doux & amer, tirant ſur la ſaveur âpre & aſtringente. Pour ce qui eſt de ſes qualités, voicy comme en raiſonne *Thomas Gage*, que je copie mot à mot comme il a copié *Colmenero*.

Quoy que le Cacao, com-« me tous les autres ſimples,« participe des qualitez des« quatre elemens, neanmoins« l'opinion qui eſt la plus re-« çuë entre les Medecins, eſt« qu'il eſt froid & ſec comme« l'element de la terre, & par« conſequent de qualité aſtrin-« gente. Mais comme il par-« ticipe auſſi des autres ele-« mens, & particulierement« de l'air qui eſt chaud & hu-« mide: de là vient qu'il a des«

„parties onctueuſes, en ſorte „qu'on en tire une maniere de „beurre, dont j'ay vû que „les femmes des Crioles ſe „frotoient le viſage pour ſe „rendre le teint plus uny.

„ L'on ne doit pas trouver „incroyable ce que l'on dit „du Cacao, qu'il eſt froid „& ſec, & puis chaud & „humide: car quoy que l'ex„perience vaille plus que tous „les raiſonnemens du monde, „neanmoins les exemples ſer„viront à éclaircir cette verité.

„ Premierement dans la „Rhubarbe, quoy qu'elle ait „en ſoy des qualités chaudes „& purgatives, elle en a nean„moins d'autres qui ſont froi„des, ſeches & aſtringentes, & „propres à fortifier l'eſtomac & „guerir le mal de ventre.

Cela paroît encore dans« l'acier, qui bien qu'il parti-« cipe de la nature de la terre« en ce qu'il eſt peſant, reſ-« ſerré, froid & ſec, & qu'on« l'eſtimeroit contraire à la gue-« riſon des opilations du foye« & de la rate : on s'en ſert« neanmoins comme d'un re-« mede ſpecifique propre pour« les guerir. «

L'Authorité de Galien peut« encore éclaircir cecy, car il« enſeigne au troiſiéme Livre« des qualitez des ſimples que« la pluſpart des medica-« mens qui paroiſſent ſimples« à nos ſens, ſont naturelle-« ment composez & contien-« nent en eux des qualitez« contraires, comme une qua-« lité expulſive & une qualité« retentive ; une qualité qui«

„groſſit, & l'autre qui attenuë,
„ou qui rarefie & qui con-
„denſe. Et dans le quinziéme
„Chapitre du même Livre,
„il raporte l'exemple du boüil-
„lon d'un coq qui lâche le
„ventre, & ſa chair a la ver-
„tu de le reſſerrer.

„ Et pour montrer encore
„que cette qualité differente
„ſe trouve en diverſes ſub-
„ſtances ou parties des medi-
„camens ſimples ; il raporte au
„dixſeptiéme chapitre du pre-
„mier livre des ſimples medi-
„camens, l'exemple du lait où
„l'on trouve trois ſubſtances
„differentes & que l'on ſepa-
„re les unes d'avec les autres.
„Sçavoir la ſubſtance froma-
„geuſe qui a la vertu d'arrê-
„ter le flux de ventre, la ſub-
„ſtance du lait qui eſt pur-

gative, & celle du beurre qui« eſt anodine. «

Nous trouvons auſſi trois« ſubſtances dans le mouſt :« ſçavoir la ſubſtance du marc,« qui eſt terreſtre & la plus« abondante, une autre qui« en eſt comme la fleur, qui« eſt l'écume ou la lie, & fina-« lement une troiſiéme ſubſtan-« ce plus pure qui eſt propre-« ment le vin ; & chacune de« ces ſubſtances contient en« ſoy diverſes qualitez & pro-« prietez, ſoit dans la couleur,« ſoit dans l'odeur, ou autres« ſemblables accidens. «

Ce qui s'accorde auſſi à« la raiſon, ſi nous conſide-« rons que les alimens que nous« prenons, quelques ſimples« qu'ils ſoient ne laiſſent pas« d'engendrer ou de produire«

„les quatre humeurs dans le „foye, qui different non ſeule„ment en temperature, mais „auſſi en ſubſtance; & ſelon „que l'aliment participe plus „ou moins d'une de ces hu„meurs, l'humeur ſe trouve„ra auſſi plus ou moins pre„dominante.

„ D'où nous pouvons con„clurre, que lors que le Ca„cao eſt moulu & remué, les „diverſes parties que la natu„re luy a données ſe mêlent „artificiellement & intime„ment les unes avec les autres; „de ſorte que les parties on„ctueuſes, chaudes & humi„des ſe trouvant mêlées avec „celles qui ſont terreſtres, les „repriment & les temperent, „en ſorte qu'elles ne ſont plus „ſi aſtringentes qu'auparavant,

mais deviennent plus tempe-« rées & plus conformes au« temperament chaud & hu-« mide de l'air, qu'à la froideur« & ſechereſſe de la terre ;« comme il paroît lors qu'on« le rend propre à le prendre« en breuvage, qu'à grand« peine a-t'on donné deux tours« de molinet, qu'il s'éleve une« écume graſſe, par où l'on« peut remarquer combien il« participe de cette partie on-« ctueuſe.

De maniere que par ce« qui a été dit cy deſſus, l'on« peut voir aiſément l'erreur de« ceux qui parlant du Choco-« late, diſent qu'il engendre« des opilations, parce que le« Cacao eſt aſtringent, com-« me ſi ſa faculté aſtringente« n'étoit pas corrigée & tem-«

„perée par le mélange intime
„de ſes parties les unes avec
„les autres lors qu'il eſt mou-
„lu, comme j'ay déja dit,
„outre qu'il y entre tant d'au-
„tres ingrediens qui ſont na-
„turellement chauds, qu'il
„faut par neceſſité qu'il ait la
„faculté d'ouvrir & d'attenuer,
„& non pas de reſſerrer.

„ Mais laiſſant à part toutes
„ces raiſons, cette verité pa-
„roît évidemment dans le Ca-
„cao même : car s'il n'eſt
„ny moulu, ny remué, ny
„composé, comme il eſt dans
„le Chocolate, mais ſeule-
„ment mangé comme il eſt
„dans le fruit, ainſi que font
„pluſieurs femmes des Crioles
„& des Indiens ; il cauſe de
„grandes obſtructions, & leur
„rend le teint pâle & blême,

comme celles qui ont les pâ-« les couleurs, & qui man-« gent de la terre de pots« ou du plâtre de murailles,« comme ſont ſouvent les fem-« mes Eſpagnoles pour faire« venir le teint de cette cou-« leur, qu'elles eſtiment par« deſſus toute autre ; quoy« que cela leur cauſe des ob-« ſtructions fâcheuſes. De ſor-« te qu'on void par là, qu'il« n'y a point d'autre raiſon« que le Cacao étant mangé« tout crud produiſe les mê-« me effets, ſinon que les« parties differentes n'étant« pas aſſez mêlées en le man-« geant, ont beſoin de ce mé-« lange artificiel dont nous« avons parlé cy devant. «

Tout ce long raiſonnement ſert à établir que le Cacao

eſt temperé, ſa partie terreſtre & froide étant corrigée par celle qui eſt huyleuſe & chaude : car tous les huyles ſont des liqueurs ſouffrées & inflammables.

DU SUCRE.

Le *Sucre* entre dans la compoſition du Chocolate, non ſeulement pour temperer l'âpreté naturelle qui ſe rencontre à la pluſpart des ingrediens qu'on employe pour cette compoſition ; mais encore pour l'aider à ſe conſerver, comme on s'en ſert pour les confitures ordinaires, ce qui n'empêche pas que devenant vieux il ne ſe rempliſſe de petits vermiſſeaux, qui le percent comme un froma-

ge vieux & ſur tout ſi on le tient dans un lieu humide, & s'il eſt ſurchargé de Sucre.

DE LA CANELLE.

La *Caneſle* qu'on employoit pour la compoſition du Chocolate dans l'Amerique avant que les Eſpagnols s'en fuſſent rendus les maitres, ne pouvoit pas être celle que les Indes Orientales nous fourniſſent, puis qu'elle n'étoit pas connuë dans cette partie du monde. Sans aucun doute, ils y mettoient celle de leur Païs decrite par *Monardes* dans ſon Livre des Plantes chapitre vingt-cinquiéme, qui dit que c'eſt un arbre de moyenne grandeur dont les feüilles

aprochent de celles du Laurier, & qui porte un fruit fait comme un petit chapeau de la grandeur d'une reale, de couleur de violette : & c'eſt ce fruit qui a le goût & l'odeur de la Canelle d'Orient, l'écorce n'en ayant point. On s'en ſert en poudre dans le Païs pour mettre dans les ragouts. Il fortifie l'eſtomac, diſſipe les vents, corrige la mauvaiſe odeur de la bouche, affermit le cœur & apaiſe les douleurs de ventre : ainſi ce n'eſt pas mal à propos qu'il eſt employé dans le Chocolate, puis qu'il eſt propre à attenuer & ſubtilizer les parties terreſtres des Cacaos, & à fortifier leur vertu ſtomacale : en ſa place on peut ſubſtituer la vraye Canelle de

Ceylan dont les qualitez ſont du moins ſemblables ; mais en ce cas il faudra ſe ſouvenir d'en diminuer la doſe, parce que ſans doute étant plus penetrante que l'autre, deux onces ſur celle de toute la compoſition pourroient être trop fortes.

DU CHILES, OU POIVRE DE MEXIQUE.

Pour ce qui eſt du *Chilles* ou *Chilli*, il y en a de deux ſortes, l'un d'Orient, qui eſt le Gingembre, & l'autre d'Occident qui eſt le Poivre de Mexique, qu'on apelle poivre de *Tabaſco*, parce qu'il croit en abondance dans cette Province de la nouvelle Eſpagne. *Colmenero* dit qu'il y en

a de quatre ſortes : il apelle les premiers *Chilcotes* , les ſeconds qui ſont fort petits *Chiltecpin*, leſquelles deux eſpeces, ajoûte-t'il, ſont fort mordicantes & picantes ; les troiſiémes ſont nommez *Tonachiles*, qui ſont chauds moderement, puis que l'on les mange avec du pain ainſi qu'on fait les autres fruits , bien qu'ils ſoient moderement amers , & ne croiſſent en autre lieu qu'aux marais de Mexique ; les quatriémes ſont apellés *Chilpatlagua* , qui ſont fort larges , mais qui ne ſont pas ſi piquans que les deux premiers , ny ſi peu piquans que les troiſiémes, & ce ſont ceux qu'on met dans la compoſition du Chocolate.

Le Pere Iean Euſebe de Nie-

remberg en fait bien davantage d'eſpeces au chapitre quatre-vingt du quinziéme livre de ſon Hiſtoire naturelle. *Dulact* dit au dernier chapitre de ſon cinquiéme livre, que ce fruit vient d'un arbre domeſtique apellé *Xocoxochitl*, lequel eſt fort grand, ayant les feüilles d'oranger fort odorantes. Ses fleurs ſont rouges comme grenats, de la même odeur que celle des oranges, agreables & douces, les fruits en ſont ronds & pendans par grapes, qui ſont au commencement verds, & puis aprés roux; & à la fin noirs, d'un goût acre & mordicant, de bonne odeur, chauds & ſecs au troiſiéme degré, de ſorte qu'il peut être mis au lieu de poivre.

Il y en a plusieurs qui veulent bannir le *Poivre* de cette composition, parce qu'il est trop piquant & trop échaufant. Les plus habiles Medecins n'osent presque jamais employer le poivre rond qu'entier, parce que de cette maniere il est capable d'échaufer & de fortifier l'estomac sans alterer le sang ny les entrailles où il ne penetre pas, au lieu qu'en poudre il excite une chaleur & une soif intolerable. En effet plusieurs personnes ayant remarqué que le Chocolate les échaufoit & leur faisoit venir des boutons au visage, se sont abstenus de faire entrer le poivre dans sa composition, luy imputant ce mauvais effet.

DES CLOUX DE GIROFLE.

Les *Cloux de Girofle* ſont auſſi rebutez de cette compoſition par la pluſpart de ceux qui ſe piquent de faire de bon Chocolate, fondez peut-être ſur ce qu'ils reſerrent le ventre, quoy que d'ailleurs ils fortifient l'eſtomac, & ayent d'autres bonnes qualités, ſur leſquelles je n'inſiſte pas, puis que c'eſt une choſe connuë de tout le monde.

DE LA VANILLE.

La Vanille que d'autres apellent *Mecaſuchil*, eſt une gouſſe d'une odeur tres-agreable & d'un goût acre. Elle fortifie l'eſtomac & le cœur : elle Thomas Gage.

attenuë les humeurs épaiſſes & viſqueuſes, & eſt un excellent remede contre les venins. Mêlée avec le Tabac, elle corrige l'odeur deſagreable de ſa fumée. Cette plante eſt decrite au long dans de *Laet*, & dans *Euſebe de Nieremberg*.

Liv. 5. chap. 4. Liv. 14. chap. 65.

DE l'ACHIOTE.

L'Achiote eſt un ſuc épaiſſy : cette teinture eſt tirée d'un arbre fruitier de l'Amerique, que les uns apellent *Achiotl*, d'autres *Changuarica*, & d'autres *Pamaqua*. Voicy comme il eſt décrit par *François Ximenes* au raport de *Laët* „livre 5. chap. 3. C'eſt un „arbre ſemblable en grandeur, „tronc & forme à l'Oranger,

Euſebe de Nieremberg, lib. 15. chap. 48.

ſes feüilles ſont comme cel-«
les de l'Orme en couleur &«
âpreté, l'écorce, le tronc &«
les branches ſont roux tirant«
ſur le verd, ſes fleurs ſont«
grandes, diſtinguées en cinq«
feüilles à la façon des étoi-«
les, d'une couleur blanche«
pourprine, le fruit eſt ſem-«
blable aux premieres écorces«
de Châteigne, de forme &«
grandeur d'une petite aman-«
de verte, quadrangulaire &«
qui s'ouvre étant meur,«
contenant certains grains«
ſemblables à ceux des raiſins,«
mais beaucoup plus ronds.«
Les Sauvages l'ont en gran-«
de eſtime, & le plantent«
auprés de leurs maiſons: il«
verdit toute l'année, & por-«
te ſon fruit au Printems,«
auquel tems on a coûtume«

„de le tailler, parce que de „ſon bois on en tire du feu „comme d'un caillou, ſon „écorce eſt fort propre à faire „des cordes, qui ſont plus „fortes que du chanvre mê- „me. De ſa ſemence on en „fait de la teinture cramoyſie „rouge, de laquelle les Pein- „tres ſe ſervent : on s'en ſert „auſſi en Medecine, parce „qu'elle eſt de qualité froide „étant beuë avec quelque eau „de même qualité ou apli- „quée au dehors, elle tem- „pere l'ardeur de la fiévre, „arrête la diſſenterie ; enfin „on la méle avec grande uti- „lité, en toutes les potions „refrigerantes, d'où vient que „l'on la mêle avec le breu- „vage du Chocolate pour ra- „fraichir & luy donner goût

& belle couleur. *Gage* nous aprend que c'eſt des grains contenus dans les gouſſes de cet arbre qu'on fait l'Achiote.

L'Achiote, dit-il, croit ſur « un arbre dans des gouſſes « rondes, qui ſont remplies de « grains rouges avec quoy l'on « fait l'Achiote, qu'on reduit « premierement en pâte, puis « aprés l'avoir fait ſecher, l'on « en forme des boules rondes, « des gâteaux ou des petites « briques, que l'on vend en « ſuite à un chacun. L'Achio- « te, a t'il dit un peu auparavant, « a une qualité qui penetre & « attenuë, comme il paroît par « la pratique ordinaire des Me- « decins des Indes qui experi- « mentent tous les jours ſes ef- « fets, & l'ordonnent à leurs « malades pour inciſer & atte- «

„nuer les humeurs craſſes &
„groſſieres qui cauſent la dif-
„ficulté de la reſpiration, &
„la retention de l'urine ; de
„ſorte qu'ils s'en ſervent pour
„toute ſorte d'opilations, &
„l'ordonnent auſſi aux difficul-
„tés de la poitrine, aux obſtru-
„ctions des viſceres, & autres
„ſemblables incommodités.

DES AMANDES.

Colmenero croit qu'on ne feroit pas mal d'ajoûter les Amandes aux autres ingrediens qui entrent dans cette compoſition, mais il entend les Amandes des Indes Occidentales decrites par *Acoſta*. Voicy ce qu'en dit ce dernier „Auteur. Il y a une autre eſ-
„pece de Cocos, qui ont dans

Hiſt. Nat. liv. 4 chap. 29.

leur noyau une grande quan-« tité de petits fruits comme« des amandes à la façon des« grains de Grenade. Ces« Amandes ſont trois fois auſ-« ſi grandes que celles de Caſ-« tille & leur reſſemblent au« goût encore qu'elles ſoient« un peu plus âpres : elles ſont« auſſi humides & huileuſes.« C'eſt un aſsés bon manger,« auſſi s'en ſervent-t'ils aux In-« des en place d'Amandes, pour« faire des maſſes-pains & au-« tres telles friandiſes. Ils les« apellent Amandes des Andes,« parce que ces Cocos croiſ-« ſent abondamment és Andes« du Perou, & ſont ſi forts &« ſi durs, que pour les ou-« vrir il les faut fraper rude-« ment avec une groſſe pierre.« S'ils rencontroient la tête de«

„quelqu'un quand ils tomb ent „de l'arbre, il n'auroit pas „beſoin d'aller plus loin. C'eſt „une choſe qui ſemble in- „croyable, que dans le creux „de ces Cocos qui ne ſont „pas plus grands que les au- „tres, ou gueres d'avantage, „il y a neanmoins une telle „quantité de ces Amandes. „Elles ſont pourtant bien „éloignées de la bonté de cel- „les qui viennent de Chacha- „poyas; c'eſt le fruit le plus de- „licat, le plus friand & le plus „ſain de tous ceux qu'il y a „aux Indes. I'ay même connu, „dit-t'il encore, un docte Me- „decin, qui aſſuroit qu'entre „tous les fruits qui ſont en Eſ- „pagne, il n'y en avoit aucun „qui aprochât de l'excellence „de ces Amandes. Il y en a

de plus grandes & de plus« petites que celles que j'ay dit« des Andes, mais toutes ſont« plus groſſes que celles de« Caſtille. Elles ſont fort ten-« dres à manger, ont beau-« coup de ſuc & de ſubſtan-« ce ; elles ſont fort onctueu-« ſes, & croiſſent en des ar-« bres tres-hauts & de grand« feüillage ; & comme c'eſt une« choſe precieuſe, la nature« luy a donné une bonne cou-« verture, & une bonne defen-« ce, veu qu'elles ſont dans« une écorce un peu plus« grande, & plus piquante que« celle des Châtaignes : tou-« tefois quand cette écorce eſt« ſeche, l'on en tire facile-« ment le grain. On dit que les« Singes qui ſont fort friands« de ce fruit, & dont il y a«

„grand nombre en Chacha-
„poyas du Perou (qui eſt la
„ſeule contrée du monde où
„il y ait des arbres qui le por-
„tent) pour en tirer l'aman-
„de ſans ſe piquer , en jettent
„rudement du haut de l'arbre
„le fruit ſur des pierres pour
„les rompre , & les ayant ain-
„ſi rompuës , les achever d'ou-
„vrir pour les manger à leur
„plaiſir. Il y a apparence que ces amandes ſont meilleures pour donner corps à la compoſition que le Mays & le Panis , que quelques-uns y mettent qui ſont trop venteux , au lieu que les Amandes ſont moderement chaudes, & ont un ſuc delicat, principalement les ſeches ; les vertes & les nouvelles n'y étant pas propres.

DES NOISETTES.

Chriſtofle Acoſta décrit les Noiſettes des Indes Occidentales en cette ſorte. Le Noiſetier eſt un fort grand arbre, droit, delié, rond & d'une matiere fongueuſe. Il a les feüilles plus longues & plus larges que la palme qui porte le Cocos, & qui ſortent de la ſommité de l'arbre, entre leſquelles ſortent de petites verges deliées pleines de petites fleurs blanches preſque ſans odeur, d'où s'engendre le fruit appellé *Areca*, grand comme des noix, qui toutesfois n'eſt pas rond mais en ovale, en forme d'un petit œuf de poule. L'écorce exterieure

liv. des Aromat. chap. 18.

„eſt merveilleuſement verte de-
„vant que d'être meure, étant
„meure elle devient grande-
„ment jaune à la façon des da-
„tes bien meures. Cette écorce
„eſt d'une ſubſtance mole &
„veluë, qui contient un fruit
„gros comme une groſſe cha-
„taigne, blanc, dur, plein de
„petites veines rouges, que les
„habitans mangent. Etant en-
„core verd, ils le mettent ſous
„le ſable pour le rendre meil-
„leur & plus agreable : quel-
„ques fois ils le mangent avec
„les feüilles de Bethel, au-
„trefois ils le rompent & le
„font ſecher au Soleil, & puis
„s'en ſervent ordinairement en
„leur manger, & en leur po-
„tions adſtringentes : pour l'é-
„corce, ils s'en netoyent les
„dents. Il y a une autre eſpe-

ce de Noiſette, qui croît « en l'Iſle de Saint Dominique, « qui eſt purgative, mais ce « n'eſt pas celle qu'on mêle « avec le Chocolate : elle eſt « decrite par *Oviedo* en ſon « Hiſtoire des Indes livre 2. « chap. 4. & en ſuite par *Mo-* « *nardes*.

Ce ſont ces premieres Noiſettes que le Medecin de Ledeſma demande : elles ſont de la qualité des amandes, mais plus ſeches & plus bilieuſes : elles fortifient l'eſtomac bien ſechées au feu & comme grillées, & empêchent que les vapeurs ne montent au cerveau. C'eſt pourquoy elles ſont tres-utiles à ceux qui ont des vents & des fumées qui montent des hypocondres au cerveau, & qui cauſent des

ſonges turbulens, & mettent la raiſon en deſordre.

DU MAYS.

„ Ceux qui mêlent le Mays „ou le Panis dans le Choco„late font tres-mal, dit *Colme„nero*, parce que ces deux „drogues engendrent l'hu„meur melancolique, & que „l'un & l'autre ſont venteux. „Ceux qui les font entrer dans „cette compoſition, ajoûte-t'il, „ne le font que par œconomie, „parce qu'ils ſont à tres-bon „marché.

Monſieur Moreau qui a commenté *Colmenero*, aſſure que ce que les Americains apellent Mays, eſt le même grain que nous apellons Bled d'Inde, ou fro-

ment de Turquie, assez connu en France, & décrit par *Ximenes* au raport de *Laët*, en ces termes.

La difference du Mays se" prend de la couleur de ses" épics (que le commun appel-" le *Mazorcas*) laquelle varie" grandement, car les uns sont" de couleur blanche, les au-" tres de rouge : il y en a" de presque noirs, d'autres" pourprés, bleus & bigarrez" de diverses couleurs, (ce" qui se doit entendre de l'é-" corce de dessus, car la fari-" ne en est blanche,) &c. Au" reste, s'il y a aucun bled" que Dieu ait fait qui soit de" qualité temperée, & de" grande nourriture, c'est sans" doute le Mays (que les Me-" xicains apellent *Tlaolli*) car"

„il n'eſt n'y chaud n'y froid,
„mais moyen entre les deux,
„comme auſſi ny humide ny
„ſec, mais du tout temperé
„entre les deux, bien loin d'ê-
„tre de groſſe & viſqueuſe
„ſubſtance. Voila pourquoy
„ceux qui l'ont jugé être de
„viſqueuſe & groſſiere nour-
„riture, & d'engendrer des
„obſtructions ſe ſont fort trom-
„pés; on a trouvé le contrai-
„re és Sauvages qui en vi-
„vent ordinairement, parce
„que jamais ils ne ſont tra-
„vaillés d'obſtruction, &
„n'ont jamais mauvaiſe cou-
„leur, mais au contraire ils
„aſſurent qu'il ſe digere
„aiſément, & ayguiſe l'appe-
„tit, que même avant la ve-
„nuë des Eſpagnols ils ne ſça-
„voient ce que c'étoit des

douleurs nephretiques : enfin « il ne ſe trouve aucun plus « excellent remede entre les « Sauvages contre les mala- « dies aiguës. Ce que l'expe- « rience temoigne inconteſta- « blement, car le Mays boüilly « en l'eau nourrit ſuffiſamment « le corps, & ſe digere ſans « aucune difficulté ny domma- « ge : il adoucit la poitrine, « tempêre la chaleur des fié- « vres, principalement la pou- « dre de ſa racine trempée dans « l'eau & exposée au froid du « ſoir, & puis aprés buë. Or « ce Mays boüilly n'eſt pas « ſeulement une viande ſaine « & loüable, mais peut être « auſſi donné ſans crainte aux « malades auſſi bien qu'aux « ſains, aux jeunes qu'aux « vieux, aux hommes qu'aux «

„femmes & de quelque con-
„dition qu'ils ſoient, enfin
„en toutes maladies, ſans au-
„cun riſque. On dit d'ailleurs
„qu'il provoque l'urine &
„nettoye les conduits. Puis
„donc que le Mays pris avec
„precaution apporte mille com-
„modités ſans aucun danger
„(ſi ce n'eſt qu'on veüille dire
„qu'il augmente par trop le
„ſang & la bile) on ne doit
„point écouter ceux qui aſſu-
„rent qu'il eſt plus chaud que
„le froment, qu'il ſe digere
„plus difficilement & qu'il
„engendre des obſtructions:
„ſuivons plutôt les Medecins
„Mexicains, qui ayant rejet-
„té la ptiſane comme ennuyeu-
„ſe aux malades, ont mis en
„ſa place l'Atolle.

Le Paniz des Indes eſt dé-

crit par *Dodonée*, par *Dalechamp* & par *Lobel* que les Curieux pourront conſulter là deſſus.

DE L'OREIEVALA.

L'Oreievala eſt une fleur apellée par les Eſpagnols, *Flor de la Oreia*, à cauſe de la reſſemblance qu'elle a avec l'oreille. Elle a des feüilles pourprées en dedans, & vertes au dehors. Elles ſont odorantes, aromatiques & chaudes, & viennent d'un arbre que les Mexicains apellent *Xuchimacutzli*, ou *Huchmacutzli*.

DE LA FLEUR D'UN ARBRE RESINEUX, ET DE LA GOUSSE DU TLIXOCHITL.

Monſieur Moreau fait voir dans ſes Annotations ſur le Traité de *Colmenero*, qu'il a obmis quelques ingrediens neceſſaires pour la compoſi-„tion du Chocolate. Pour „montrer, dit-il, que nôtre „Auteur ſe peut abuſer, je „vais produire deux ingre-„diens du Chocolate, deſ-„quels il n'a fait aucune men-„tion : l'un eſt la fleur d'un „certain arbre reſineux qui „jette une gomme comme le „Styrax, d'une plus belle cou-„leur, ſa fleur eſt ſemblable „à celle de l'Orenger, d'une

bonne odeur qu'ils mêlent« avec le breuvage de Cacao ,« qui eſt le Chocolate , & ils« eſtiment qu'elle eſt bonne« pour l'eſtomac. L'autre in-« gredient eſt la gouſſe du« *Tlixochitl* , qui eſt une herbe« rampante ayant les feüilles« ſemblables au Plantain , mais« plus longues & plus épaiſſes.« Elle monte le long des ar-« bres , les embraſſe & porte« des coſſes ou gouſſes lon-« gues & étroites , & quaſi« rondes , qui ſentent le bau-« me de la nouvelle Eſpagne :« ils mêlent ces gouſſes avec« leur celebre breuvage de« Cacao : leur pulpe eſt noire ,« pleine de petites ſemences« comme celles du Pavot. On« dit que deux d'icelles trem-« pées dans l'eau & l'eau beuë«

„provoquent puiſſamment l'u-
„rine.

Ces diverſités font voir que la compoſition du Chocolate n'eſt pas fixe, que les uns y ajoûtent, & que d'autres y diminuent ou y changent ce qu'ils trouvent à propos pour le goût ou pour les intentions differentes qu'ils ont. Le commun peuple des Negres & des Americains n'y met ordinairement que du *Cacaos*, de *l'Achiote* & un peu de *Chiles* & *d'Anis*. C'eſt la cauſe qu'on en void de diverſes couleurs, & de different goût. C'eſt auſſi par cette même raiſon, qu'il y en a de bien plus cher l'un que l'autre; & cette diverſité n'eſt pas ſeulement au prix, elle l'eſt encore dans ſes effets. Le Chocolate que nous faiſons

en Europe ſeroit trop fade pour les Americains qui demandent que le Piemento domine, & celuy que ces Peuples compoſent ſeroit inſuportable à nôtre goût, parce qu'il piqueroit trop nôtre palais. Si j'oſois decider la choſe, je dirois avec bien de perſonnes raiſonnables, que de tout celuy qui ſe fait parmy nos Européens, le meilleur nous vient de Cadis, principalement lors que l'on ſe ſert de la precaution qui m'eſt ordinaire, qui eſt d'y envoyer à celuy qui le doit faire la doſe que je ſouhaite qu'il obſerve dans ſa compoſition : encores faut-il que ce ſoit quelque perſonne qui ſoit extraordinairement affidée, & que ſi elle n'eſt pas du mé-

tier, elle ſe donne du moins la peine de le faire compoſer ſous ſes yeux, pour prendre garde que le tout ſe diſpenſe avec fidelité. Sans ces ſoins on court riſque d'être mal ſervy, & bien plus mal ſi on le fait acheter chés ceux qui en vendent ordinairement, qui n'en ont que tres-rarement d'aprochant du bon. Ce qui eſt ſi vray, que tous ceux de Cadis même qui en veulent avoir d'excellent, le font faire dans leurs maiſons & en leur preſence. Il eſt du Chocolate comme des autres boiſſons : à peine en pourroit on trouver qui plût à tout le monde. Il y a des gens qui ne l'eſtimeroient pas s'il n'étoit piquant. Il y en a qui n'en voudroient point s'il n'é-

toit doux. Les uns veulent qu'il ſente un peu la Canelle, & pluſieurs n'en ſçauroient boire ſi cela étoit. Ie ſuis de ce nombre. D'autres ſans doute en jugeront autrement : je n'en ſeray pas ſurpris ; car qui eſt-ce qui eſt en droit d'ôter au goût de chaque particulier, le privilege de juger par ſoy-même des differentes ſaveurs ? S'il en étoit d'autre maniere, que deviendroit le proverbe qui dit qu'il ne faut jamais conteſter ſur la diverſité des goûts.

CHAPITRE II.

Preparation & mélange des drogues pour faire le Chocolate, & manieres de le boire.

„LE Cacao, & les autres „drogues qui doivent en„trer dans la compoſition du „Chocolate ſuivant la doſe „que l'on ſe ſera preſcrite, dit „*Colmenero*, , ſe pilent, & ſe „broyent dans un mortier ou „ſur une pierre large & unie, „qu'on apelle dans les Indes „Occidentales *Metatl*, ou „*Metate* faite tout exprés; „mais avant que de les piler „on les doit faire griller & „bien deſſecher au feu afin „qu'ils ſe puiſſent piler plus „aiſément, excepté l'Achiote, „mais il faut les faire griller

avec grand ſoin, & les re-« muer ſans diſcontinuation« en les grillant, afin qu'ils« ne ſe brûlent, & devien-« nent noirs, ce qui leur fe-« roit perdre leur vertu, &« les rendroit amers. La Ca-« nelle & le Poivre de Mexi-« que (pour ceux qui les veu-« lent employer) doivent être« pilez les premiers, & ce« dernier le doit être avec l'A-« nis, & le Cacao le dernier ;« mais peu à peu juſques à« la quantité ſuffiſante, & à« chaque fois il faudra luy« donner deux ou trois jours« dans la pierre afin qu'il ſoit« mieux broyé. Chaque cho-« ſe ſe broye ſeparément, &« puis aprés on met les pou-« dres de tous les ingrédiens« dans le vaiſſeau, où eſt le«

„Cacao où on les méle avec
„une cueillier,& auſſi-tôt aprés
„on prend de cette pâte ,
„qu'on recommence à broyer
„ſur la même pierre , ſous
„laquelle on met un peu de
„feu , aprés que la confection
„eſt faite , en évitant que le
„feu ne fut pas aſsés grand
„pour la chaufer exceſſive-
„ment de peur de reſoudre
„& de diſſiper la partie bu-
„tyreuſe. Il faut auſſi obſer-
„ver qu'en broyant le Cacao,
„il faut l'Achiote afin que
„la couleur s'y prenne mieux.
„Les poudres de tous les in-
„grediens, à la reſerve de cel-
„le du Cacao, ſe doivent paſ-
„ſer par le tamis. Si on ôte
„la coquille , ou l'écorce du
„Cacao , la confection en ſe-
„ra plus delicate & plus deli-
cieuſe

cieuſe. Lors que le tout paroî-« tra être bien broyé, & incor-« poré (ce que l'on reconnoîtra « lors qu'on n'y verra pas la « moindre petite paille) on pren-« dra avec une cueillier de cette « maſſe, qui ſera preſque « toute fonduë & liquefiée, « dont on fera des tablettes « qu'on mettra dans des boëtes « où elles deviendront dures « à meſure que la maſſe ſe « rafroidira. On obſervera ce-« pendant que pour faire ces tablettes, il faut jetter une cueillerée de cette maſſe ſur du papier, ou ſur quelques grandes feüilles d'arbres comme eſt le Plane, *

*Il entẽd le Plane d'Inde & non pas celuy de l'Europe. Or le Platanus des Indes à été ainſi nommé par les Eſpagnols, pour des raiſons qui nous ſont inconnuës, car il n'a rien de cõmun avec nôtre Plane, mais reſſemble plutôt à la Palme, tant en forme qu'en grandeur de feüilles, qu'il a ſi grandes qu'elles couvrent un homme depuis la tête juſques aux pieds. Il eſt même remarqué au ſecond Tome de l'Amerique, que ces feüilles ſervent à écrire, comme anciennement celles du papier.

qui eſt la façon qu'on le pratique aux Indes : mais comme le Plane nous manque en ces Païs, on la verſe ſur du papier, où elle s'étend, & étant miſe à l'ombre, elle s'endurcit, & aprés en pliant le papier, ils en tirent les tabletes, qui pour être graſſes ſe ſeparent aiſément du papier, & ſi on la verſe en quelque vaſe de terre ou ſur un ais on ne ſçauroit les detacher aiſément ny les retirer entieres.

Il n'y a pas moins de diverſité dans la maniere de boire le Chocolate, que dans la methode de le compoſer. Les Mexicains le boivent ordinairement avec l'Atolle. C'eſt ainſi qu'ils apellent une eſpece de boüillie claire faite avec la

farine de Mays detrempée & cuite dans l'eau qui eſt leur breuvage le plus ancien & le plus commun. Il y a pluſieurs manieres d'aprêter l'Atolle, comme on peut le voir dans *du Laet*, * où je renvoye les Curieux. Car comme c'eſt un Breuvage inconnu en ce païs icy, & d'ailleurs venteux & mal ſain, il n'eſt pas neceſſaire d'en parler plus au long. Je diray ſeulement que ceux qui s'en ſervent pour prendre le Chocolate, en font diſſoudre une tablette dans de l'eau chaude, & puis la remuent avec le moulinet dans la taſſe où l'on le veut boire, & quand il eſt en écume * ils rempliſſent le reſte de la taſſe d'Atolle tout chaud, & puis ils le boivent chaudement

* Liv. 7. chap. 8.

* On apelle en France cette écume Mouſſe.

gorgée à gorgée.

Il y a encore au raport de „*Thomás Gage*, diverſes autres „manieres de prendre le Cho- „colate ; qui eſt qu'aprés que „l'on l'a diſſout dans de l'eau „froide & remué avec le mou- „linet, l'écume en étant ôtée „& miſe dans un autre vaſe, „ on met le reſte ſur le feu „avec autant de Sucre qu'il „en faut pour le rendre doux, „& lors qu'il eſt encore chaud, „on le verſe deſſus l'écume „qu'on en a ſeparé, & puis „on le boit.

„ Mais la façon la plus com- „mune eſt de bien faire chauf- „fer l'eau, puis en remplir la „ moitié de la coupe où l'on veut „boire & y diſſoudre une ta- „blette ou deux, ou plus, juſ- „ques à ce que l'eau ſoit

aſsés épaiſſie, puis le bien« remuër avec le moulinet, &« quand il eſt aſsés batu &« converti en écume, de rem-« plir la coupe d'eau chaude« & de le boire, aprés y« avoir mis du Sucre ce qu'il« en faut & manger un peu« de conſerve ou de maſſe-« pain trempé dedans le Cho-« colate. «

Il y a encore une autre ma-« niere d'en uſer, qui ſe pra-« tique principalement en l'Iſle« de S. Domingo, qui eſt« de mettre le Chocolate dans« un vaſe où il y a un robi-« net avec un peu d'eau, puis« le laiſſer boüillir juſques à« ce qu'il ſoit diſſout, & y« mettre de l'eau & du Sucre« ſuffiſamment ſelon la quan-« tité du Chocolate, & puis«

„le faire boüillir derechef ,
„juſques à ce qu'il ſe faſſe
„une écume onctueuſe par
„deſſus & le boire aprés
„cela.

„ Les Indiens ſe ſervent
„auſſi dans leurs feſtins ,
„& dans leurs rejoüiſſan-
„ces d'une façon de boire
„le Chocolate froid , afin de
„ſe rafraichir , qui ſe fait
„ainſi.

„ On prend le chocolate
„dans lequel l'on n'a mis que
„peu ou point d'autres ingre-
„diens, & l'ayant diſſout dans
„de l'eau froide avec le mou-
„linet , l'on en ôte l'écume
„avec la partie graſſe qui s'é-
„leve par deſſus en grande
„quantité , principalement
„quand le Cacao eſt vieux
„& commence à ſe corrom-

pre. On met l'écume dans« un plat à part, & on met« du Sucre avec celuy d'où« l'on a tiré l'écume, qu'en« ſuite l'on verſe de haut ſur« l'écume & puis on le boit« ainſi tout froid. Ce breuvage« eſt ſi froid qu'il y a peu de« gens qui s'en puiſſent ſer-« vir : car l'on a juſtifié par« l'experience qu'il eſt nuiſi-« ble & qu'il cauſe des dou-« leurs d'eſtomac, & particu-« lierement aux femmes. «

La troiſiéme maniere de« le preparer, eſt celle de tou-« tes qui eſt la plus en uſage,« parce qu'en cette maniere« là il ne fait aucun mal ; &« je ne vois pas de raiſon, pour-« quoy l'on ne s'en doive auſſi« bien ſervir en Angleterre,« comme on fait en d'autres«

„païs, dont les uns ſont chauds
„& les autres ſont froids : car
„dans tous les endroits où
„l'on s'en ſert le plus, ſoit
„dans les Indes, ſoit en Eſ-
„pagne, ſoit en Italie & mê-
„me en Flandres qui eſt un
„païs froid, l'on trouve qu'il
„s'accorde au temperament
„d'un chacun.

„ Il y a encore dit *Colme-*
„*nero*, une autre façon d'a-
„commoder le Chocolate, plus
„briéve pour les hommes d'af-
„faires qui n'ont pas le loi-
„ſir d'attendre une longue pre-
„paration, laquelle eſt bien ſai-
„ne ; & c'eſt celle dont je me
„ſers. La voicy. Tandis qu'on
„fait chauffer de l'eau, on prend
„une tablette de Chocolate,
„ou bien on en rape ce dont
„on a beſoin, que l'on mêle

avec du ſucre à proportion « du Chocolate que l'on y a « mis, le tout dans un petit « pot, l'eau étant chaude. On « le verſe dedans, & on le dé- « fait avec le moulinet ; on le « boit enſuite ſans avoir ſepa- « ré l'écume comme on a de « coûtume de faire aux autres « preparations.

A Livorne & en d'autres endroits d'Italie où l'on a accoûtumé de mettre à la glace ou à la neige preſque toutes les boiſſons, pour chercher des temperamens contre les exceſſives chaleurs qui regnent en ces païs là, on boit ſouvent le Chocolate à la glace : cette maniere de le boire n'eſt point deſagreable, en quoy il differe particulierement du Café & du Thé qui ne ſont

bons que chauds. Cependant je m'aſſure que c'eſt plutôt le goût & le plaiſir qui l'ont introduite & authorisée, que la raiſon & la ſanté.

Aprés avoir fait un aſsés long & aſsés exact détail des differentes manieres dont on aprête ailleurs le Chocolate pour le boire, il eſt tems que je die de quelle ſorte nous l'accommodons en France. Ordinairement on met dans la chocolatiere ou dans le coquemart où l'on veut le faire cuire, autant de gobelets d'eau qu'il y a de perſonnes qui en veulent prendre : enſuite on fait boüillir cette eau, & dez qu'elle boût, on y jette dedans (ſi le Chocolate eſt excellent) une once & un quart de la poudre qu'on en

a rapée & mêlée avec du moins une once de Sucre pour chaque gobelet d'eau. Sans aucune perte de tems, on le remuë dans la chocolatiere avec le moulinet pendant quelques momens pour le delayer : ce que l'on continuë aprés l'avoir retiré du feu, juſques à ce qu'on l'ayt bien fait mouſſer. Alors on verſe de cette mouſſe dans le gobelet qu'on acheve de remplir du reſte de la decoction : on recommence aprés de le remuer dans la chocolatiere avec le moulinet, juſques à ce que l'on ait fait revenir de nouvelle mouſſe : ce que l'on continuë juſques à ce que la chocolatiere ſoit entierement vuidée & les gobelets entierement pleins. Il faut le humer auſſi

chaudement qu'on le peut ſouffrir. Il y a des perſonnes qui prennent avant, un demi verre d'eau fraiche, des autres qui mangent un couple de biſcuits qu'ils trempent dans le gobelet, mais je trouve que de cette maniere on en enleve ce qu'il a de plus ſucculent, & que le reſte perd quaſi tout ſon bon goût, tellement qu'à mon gré il vaut mieux le boire comme il ſort de la chocolatiere. Si le Chocolate n'étoit pas de toute bonté, il faudroit en augmenter la doſe à proportion de ſa qualité, & pour ce qui eſt du Sucre on en regle la quantité ſuivant que ceux qui en veulent boire aiment plus ou moins la douceur. Les voluptueux ajoûtent

à cette preparation quelques goutes d'eſſence d'Ambre qu'ils jettent dans la chocolatiere, ou quelque petite portion de Paſtilles ambrées, qu'on met dans le gobelet, ce qui en releve extraordinairement la bonté. Il y a même des gens qui pour en augmenter la delicateſſe, au lieu du Sucre ſubſtituent le Sorbet d'Egypte, qui étant bon, le rend infiniment plus agreable. Enfin il s'en trouve d'autres qui rafinant ſur cét aprêt, mettent du lait chaud à la place de l'eau, & y ajoûtent un jaune d'œuf, à quoy je n'ay jamais pû m'accommoder.

Il faut maintenant dire quelque choſe des precautions neceſſaires pour le choix du bon Chocolate. L'experience

pour cela ſert beaucoup plus que tous les avis que l'on pourroit donner pour y reüſſir. Cependant il n'y a pas du mal de ſçavoir que cette compoſition ſe faiſant en pâte, on peut luy donner toutes les figures que l'on veut. I'en ay eu du long, du carré, du rond, en gros en petits morceaux, & de pluſieurs autres formes : ce que je dis parce que j'ay veu bien des gens, qui d'ailleurs me paroiſſoient aſsés raiſonnables, ne pouvoir ſe laiſſer perſüader qu'un Chocolate fut bon par cette ſeule raiſon qu'il n'avoit pas la figure qu'ils ſouhaitoient comme ſi cela contribuoit de quelque choſe à ſa qualité. Il faut prendre garde qu'il ne ſente point le moiſi, qu'il ne ſoit

point trop vieux ; ce qui ſe connoît s'il eſt percé ou piqué par de petits vers qui s'y engendrent tant ſoit peu qu'il ſoit ſuranné, & principalement lors qu'il eſt ſurchargé du Sucre. Il doit n'avoir rien en le mâchant qui repugne au goût, ny qui ſente les épiceries qui entrent dans ſa compoſition. Voilà ſi je ne me trompe, tout ce qu'on peut obſerver pour le choiſir, lors qu'on n'a pas la liberté d'en boire : mais lors qu'on peut porter la choſe juſques là, il eſt aſsés difficile de s'y tromper tant ſoit peu que l'on ait accoûtumé d'en uſer, & ſur tout ſi on en a bu du bon. Un des grands defauts que puiſſe avoir le Chocolate à mon gré, c'eſt lors que quelque ſorte d'épi-

cerie domine, car ſi cela eſt, en le beuvant il pique directement ſi fort le goſier, qu'on ne ſçauroit l'avaler avec plaiſir.

Pour ce qui eſt des taſſes dans leſquelles on boit le Chocolate, les Americains & les curieux de ce païs ſe ſervent de celles qui ſont faites de Cocos, & cela non pas ſeulement parce qu'elles ſont extrêmement propres; mais parce que les bords ne s'en échauffent pas ſi fort qu'ils puiſſent brûler les levres quand on le veut boire bien chaud, comme feroit l'argent ou l'étain. Ces taſſes de Cocos s'apellent dans le païs d'où elle viennent *Tecomates*. Ils font auſſi des gobelets des fruits d'un autre arbre, nommé par les Eſpagnols *higuero*. C'eſt un grand.

arbre qui a les feüilles ſemblables en figure & en grandeur à nôtre meurier, & qui porte des fruits comme des petites citroüilles, que les Sauvages creuſent pour faire des gobelets. Ie ne diray rien icy des palmes qui portent les Cocos, puis que cét arbre a été décrit par pluſieurs Auteurs. Il faut ſeulement remarquer, que le Cocos eſt couvert de deux écorces, dont l'une eſt veluë & fibreuſe, & ſert à faire des cordages : & l'autre qui eſt interieure, eſt unie & ſolide, propre à être travaillée en gobelets. L'opinion commune eſt qu'ils ont quelque vertu contre l'apoplexie, ce qui leur a donné la vogue pour s'en ſervir à boire le Chocolate : à leur defaut on peut ſe ſervir

de taſſes de porcellaine ou de fayence.

On peut prendre le Chocolate en maniere ſolide, car il s'en fait des dragées, des biſcuits, du maſſepain & pluſieurs autres ſortes de friandiſes, & s'il n'eſt pas ſi utile à la ſanté de ces façons, du moins il eſt auſſi agreable qu'en liqueur.

Si on boit le Chocolate pour la ſanté ſeulement, il faut ſe contenter d'en prendre deux taſſes par jour pour le plus, & plutôt le matin qu'autrement. Ceux qui ſont bilieux au lieu de le prendre avec de l'eau commune, le peuvent prendre avec de l'eau d'Endive, & principalement en Eté, quand on en voudra uſer par forme de medicament contre

les intemperies chaudes du foye ; & au contraire ceux qui auront le foye froid & plein d'obſtructions , le pourront prendre avec la teinture de Rhubarbe. On en peut uſer regulierement juſques au mois de May , & ſur tout ſi l'air eſt temperé. *Colmenero* n'en aprouve pas l'uſage pendant les jours Caniculiers , ſi ce n'eſt à ceux à qui il ne ſçauroit nuire , parce qu'ils y ſont habituez. Si« quelqu'un , dit il , à beſoin« d'uſer du Chocolate aux« jours Caniculiers , & qu'il ſoit« d'un temperament chaud , il« le prendra aſſaiſonné avec« l'eau d'Endive de quatre jours« l'un , ſpecialement s'il ſe ſent« le matin avoir l'eſtomac foi-« ble ; & encor qu'il ſoit veri-« table qu'aux Indes , qui eſt«

„un Païs tres-chaud, on le „prend en toute Saiſon, & que „par conſequent on pourroit „faire le même en Eſpagne. „Toutefois je repondray pre- „mierement qu'il faut donner „cela à la coûtume. En ſecond „lieu, que l'exceſſive chaleur „de ces Païs-là, ſe trouvant „conjointement avec une ex- „ceſſive humidité, laquelle „ayde à ouvrir les pores du „corps, il arrive qu'il ſe fait „une ſi grande diſſipation de „la propre ſubſtance du corps, „que l'on peut, non ſeulement „le matin, mais auſſi à tou- „te heure prendre du Choco- „late ſans aucun prejudice: & „il eſt tellement vray que par „la chaleur exceſſive du Païs „la chaleur naturelle ſe diſſipe „& s'exhale, & que celle de

l'eſtomac & autres parties in-«
terieures du corps, s'épand«
de telle façon aux exte-«
rieures, que nonobſtant ces«
excez de chaleur, les eſto-«
macs en demeurent rafroidis:«
en ſorte qu'ils tirent du pro-«
fit & de l'utilité, non ſeule-«
ment du Chocolate, lequel«
ſelon que nous avons prouvé,«
eſt moderement chaud, mais«
auſſi du vin pur, lequel com-«
bien qu'il faſſe bien chaud,«
ne leur fait aucun mal, au«
contraire il conforte l'eſto-«
mac: que ſi parmy ces cha-«
leurs exceſſives les Indiens«
viennent à boire de l'eau,«
ils en reçoivent un notable«
dommage par le rafroidiſſe-«
ment de leur eſtomac par le-«
quel la coction vient à ſe«
corrompre, ce qui leur cauſe«

„beaucoup d'autres maladies.
„Il faut remarquer auſſi que
„les ſubſtances terreſtres que
„nous avons dit être dans le
„Cacao, tombent au fond du
„gobelet quand on le reduit
„en breuvage, & qu'il y a
„des perſonnes qui croyent
„que ce qui demeure en ce
„fond eſt le meilleur, & le plus
„ſubſtantiel, & ainſi ils le
„boivent avec beaucoup de
„prejudice. Car outre que tel-
„le ſubſtance eſt terreſtre,
„craſſe & opilative, elle pro-
„duit l'humeur melancholi-
„que; de ſorte qu'il la faut
„éviter tant qu'on pourra, ſe
„contentant du meilleur qui
„eſt le plus ſucculent.

CHAPITRE III.

Des qualitez qui reſultent du meſlange des ingrediens qui entrent dans la compoſition du Chocolate.

NOus avons examiné en particulier dans le premier Chapitre chacune des drogues qu'on employe pour faire le Chocolate, & expliqué leurs qualitez : mais cela ne ſuffit pas ; car comme ces qualitez ſont differentes, on peut encore demeurer dans le doute quelle eſt celle qui predomine dans le tout, & ignorer par là à quel uſage il peut être employé pour la ſanté, ce qui eſt pourtant le but que nous devons nous propoſer. Il faut donc conſiderer avec attention quel-

le peut être la qualité dominante qui doit reſulter de ce
*Sentiment de Colmenero. „mélange. * On s'aperçoit d'abord que la pluſpart des ingrediens que l'on mêle dans le „Chocolate ſont d'une qualité „chaude, & par là on juge „ſans doute qu'il doit être fort „chaud. Mais il faut obſerver „que la quantité du Cacao „qui y entre, excede celle de „tous les autres enſemble: & „qu'étant extraordinairement „froid, tous ces autres ne ſervent qu'à corriger ſes parties „froides & terreſtres. De ſorte „que comme deux medicamens „de qualité contraire font par „un mélange une compoſition „temperée: de même par l'action & reaction des parties „froides du Cacao, & des autres ingrediens chauds, le Chocolate

Chocolate prend une quali-«
té temperée fort peu éloignée«
de la mediocrité. On peut«
donc dire, particulierement«
ſi on n'y met ny Poivre ny«
Geroſle, qu'il eſt purement«
temperé, & cela ſe peut prou-«
ver par l'experience & par la«
raiſon. Pour ce qui eſt de la«
premiere, aprés avoir raiſon-«
nablement ſuppoſé avec Ga-«
lien que tout medicament«
temperé échaufe ce qui eſt«
froid, & refroidit ce qui eſt«
chaud : comme feroit l'eau«
tiede, qui mêlée avec l'eau«
chaude la rafraichit, & avec«
l'eau froide l'échaufe : on«
n'aura plus de peine à com-«
prendre, ce que l'on dit, & ce«
que l'on éprouve du Choco-«
late, qu'il échaufe les eſto-«
macs rafroidis, & qu'il ra-«

„fraichit les eſtomacs échau-
„fés. *Colmenero* l'experimen-
„toit ſur luy même lors qu'il
„pratiquoit la Medecine dans
„l'Amerique. Car il dit que
„lors qu'il revenoit de viſiter
„ſes malades tout échaufé,
„ceux du païs luy perſuadoient
„de prendre une taſſe de Cho-
„colate: ce qu'il faiſoit, & il en
„apaiſoit ſa ſoif & ſe ſentoit
, rafraichy. Au contraire le
„matin à jeun que les glaires
„qui reſtent de la digeſtion
„affoibliſſent & rafroidiſſent
„l'eſtomac; s'il en prenoit une
„taſſe il remarquoit ſenſible-
„ment ſon eſtomac fortifié &
„échaufé.

„ On connoit encore par l'ex-
„perience, qu'il n'y a que tres-
„peu de perſonnes qui ne s'ac-
„commodent de ce breuvage,

que de tous les âges, de « tous les ſexes, de tous les « temperamens, la pluſpart s'en « trouvent bien. Or il eſt con- « ſtant que de ceux qui en prennent les uns ſont d'un temperament chaud & bilieux, ou ſanguin ; les autres froids, pituiteux ou melancoliques : & par conſequent il eſt évident que puis qu'il ne s'en trouvent pas mal, il faut qu'il n'augmente point les qualitez qui predominent en eux. Car la cauſe des maladies la plus univerſelle ſelon le ſentiment du Prince des Medecins * eſt lors qu'une des qualitez, ou plutôt une des humeurs auſquelles ces qualitez ſont attachées vient à dominer trop ſenſiblement, au point de n'être pas corrigée par les autres

* Hippocrate.

opposées. On peut auſſi remarquer dans l'uſage de cette boiſſon, qu'elle ne donne point à la tête, qu'elle n'altere point; bien loin de là, il m'eſt ſouvent arrivé aprés avoir pris du Chocolate de faire trois ou quatre heures en ſuite mon repas, ſans boire la moitié de mon ordinaire, & qu'elle n'agite point le poux : ce qui ſont des effets de la chaleur, comme on le remarque au vin, à l'eau de vie & aux liqueurs ſpiritueuſes, pour peu d'excés qu'on en faſſe : qu'elle ne fait point auſſi des effets contraires, comme d'aſſoûpir, de faire mal à l'eſtomac, de rendre le poux languiſſant & le corps peſant, qui ſont des effets de froideur, comme on le remarque aux herbages, aux legumes, au

laitage & à l'eau froide. D'où l'on doit inferer que le Chocolate eſt, comme je l'ay déja dit, une compoſition fort temperée.

Maintenant pour apeller« la raiſon au ſecours de l'ex-« perience, conſiderons que« toutes les parties du Cacao« ne ſont pas froides, puis« que comme j'ay fait voir, il« y en a beaucoup de butyreu-« ſes & ſulfurées, qui ſont in-« conteſtablement chaudes &« inflammables. Quoy qu'il ſoit« donc vray que la quantité« de cette drogue eſt plus forte« dans le Chocolate que tous« les autres ingrediens, les par-« ties froides ne reviennent« tout au plus qu'à la moitié.« Ainſi bien que toutes ces« parties froides & terreſtres«

„du Cacao ſoient la baſe de
„cette compoſition, il arri-
„ve par la trituration & le mé-
„lange qu'on en fait, tant avec
„ſes parties butyreuſes &
„chaudes, qu'avec les autres
„drogues chaudes au ſecond
„& au troiſiéme degré, qui
„ont une qualité plus active;
„que de tout ce mélange il ſe
„fait un composé temperé dans
„ſes premieres qualitez: de
„même que l'on voit en deux
„perſonnes qui ſe touchent les
„mains, dont l'une les a froi-
„des & l'autre chaudes: les
„unes & les autres ſe tempe-
„rent mutuellement ſans excez
„de froid ou de chaleur. Pa-
„reillement de deux perſonnes
„qui luitent ou ſe batent en-
„ſemble, & qui ont au com-
„mencement leurs forces toutes

entieres, par l'action, & par« la reaction mutuelle de l'une« contre l'autre ; il arrive in-« failliblement, qu'à la fin du« combat opiniâtré, leurs for-« ces ſe trouvent diminuées &« ralenties aſsés ſenſiblement« pour leur faire trouver du« plaiſir à finir leur combat &« à ſe repoſer. C'eſt le ſenti-« ment d'Ariſtote, * qui dit« que *tout agent patit auſſi bien« que le patient.* On voit auſſi« qu'un inſtrument à couper« eſt émouſsé par la choſe qu'il« coupe, que ce qui échaufe« ſe refroidit, en agiſſant con-« tre le corps froid, & que ce« qui pouſſe eſt en quelque« façon repouſsé par la reſi-« ſtance qu'il trouve. Ie recueil-« le de tout cela, continuë *Col-« menero*, qu'il vaut mieux ſe«

* Au 4. liv. de la generation des Animaux chap. 3.

„ſervir du Chocolate quelque
„tems aprés avoir été fait ,
„que tout fraichement : ce
„qui doit être du moins un
„mois entier , m'imaginant
„que ce tems eſt neceſſaire ,
„afin que les qualitez con-
„traires des ingrediens s'affoi-
„bliſſent , & qu'elles ſoient
„reduites à une mediocrité &
„temperature convenable : par-
„ce que comme il arrive or-
„dinairement qu'au commen-
„cement chaque contraire
„veut imprimer & faire ſon
„effet , la nature ne ſouffre
„pas qu'il puiſſe s'échaufer &
„refroidir en même tems. C'eſt
„la cauſe pourquoy *Galien* au
„Livre de la Methode , con-
„ſeille de laiſſer paſſer un an ,
„ou pour le moins ſix mois ,
„avant que de ſe ſervir du

Philonium, parce que dans « cette compoſition il y entre « du ſuc de Pavot, apellé *Opium*, « qui eſt froid au quatriéme « degré, & du Poivre avec « quelques autres ingrediens « qui ſont chauds au troiſiéme. « Cette doctrine eſt confirmée « par la pratique de quelques- « uns, que j'ay prié de me di- « re quel Chocolate ils trou- « voient le meilleur; qui m'ont « répondu que c'eſt celuy qui « eſt fait il y a quelques mois, « & que le recent leur faiſoit « du mal & leur relâchoit l'e- « ſtomac, parce qu'à mon avis, « les parties graſſes & butyreu- « ſes ne ſont pas tout à fait « corrigées par les parties ter- « reſtres du Cacao: ce que je « prouve par cette raiſon, que « ſi l'on donne un boüillon au «

„Chocolate pour le boire, ce „qu'il y a de craſſe & de bu„tyreux en luy ſe ſepare, & „relâche l'eſtomac (encore qu'il „ſoit vieil) comme s'il étoit „fraichement fait.

„ Pour donc reſoudre ce ſe„cond article, il faut avoüer „que le Chocolate n'eſt point „ſi froid que le Cacao, ny „auſſi ſi chaud que les autres „ingrediens; mais que par „l'action & reaction d'iceux „il provient une complexion „moderée, qui peut ſervir „pour les eſtomacs qui ſont „froids & pour ceux qui ſont „chauds : pourveu qu'il ſoit „pris en mediocre quantité „comme je diray tantôt, & „qu'il ait été fait un mois „devant ainſi qu'il a été dit. „De façon que je ne ſçay qui

eſt celuy qui ayant experi-« menté cette confection ſelon« qu'il convient pour chaque« individu, en puiſſe dire du« mal : outre que tout le monde« s'en ſervant univerſellement« il n'y a preſque perſonne qui« n'en diſe du bien, tant aux« Indes qu'en Eſpagne. Ce Me-« decin de Marchena n'a donc« point eu de raiſon de dire« que le Chocolate faiſoit des« obſtructions ; puis que ſi ce-« la étoit, le foye étant opilé,« tout le corps viendroit à s'a-« maigrir, & nous voyons le« contraire par experience en« ce que le Chocolate en-« graiſſe.

CHAPITRE IV.

A quelles incommodités le Chocolate eſt propre.

IL y a quantité de perſonnes qui uſent du Chocolate plutôt par habitude & par plaiſir, que par aucune vûë de remedier à quelque indiſpoſition preſente, ou qui pourroit arriver. Ce chapitre n'eſt pas fait pour eux. Tout ce que j'ay à leur dire, c'eſt que s'il s'en trouvent bien ils peuvent continuer. Mais comme la Medecine ſçait faire choix des alimens, & des boiſſons les plus ordinaires pour en ſoulager les malades; je crois ne devoir pas finir ce diſcours du Chocolate ſans dire à quelles maladies il peut

être propre, & à quelles rencontres il ne l'eſt pas. Les Auteurs ſont fort ſuccints là deſſus, ce qui m'obligera auſſi d'être beaucoup plus court dans ce Traité, que je ne l'ay été dans les precedens.

Comme le Chocolate eſt composé de drogues la pluſpart ſtomachiques, ainſi que je l'ay remarqué dans leur examen; il s'enſuit neceſſairement qu'il poſſede cette même qualité. C'eſt pourquoy les perſonnes qui ont l'eſtomac épuiſé & affoibly par la colique, la diarrhée, les vents, les évacuations copieuſes, ſe trouvent parfaitement bien de l'uſage de cette boiſſon. Auſſi s'en ſert-t'on plus frequemment dans l'Amerique que dans l'Europe,

„parce, dit *Thomas Gage*, „qu'en ces Païs là on eſt bien „plus ſujet aux foibleſſes d'e„ſtomac qu'en celuy-cy, à „quoy l'on remedie par un „verre de bon Chocolate qui „remet & fortifie d'abord l'e„ſtomac.

„ Ie puis dire pour mon par„ticulier, pourſuit-il, que je „m'en ſuis ſervy pendant dou„ze ans ſans diſcontinuation, „en prenant un verre le ma„tin, un autre devant dîné ſur „les neuf ou dix heures, & en„core un autre, une heure „ou deux aprés dîné; un „autre enfin ſur les quatre „à cinq heures aprés midy. „Mais lors que j'avois deſſein „d'étudier le ſoir j'en prenois „encore un verre ſur les ſept „à huit heures, avec quoy

j'étudiois facilement ſans dor-«
mir juſques à minuit. «

Que ſi par hazard ou par«
negligence je manquois d'en«
prendre à ces heures là, je«
ne manquois pas auſſi-tôt«
de ſentir des foibleſſes d'e-«
ſtomac, & comme des de-«
faillances ou maux de cœur.«
De ſorte qu'en uſant ainſi je«
vécus pendant douze ans«
en ce Païs là dans une par-«
faite ſanté, ſans aucunes ob-«
ſtructions ny opilations, &«
ſans avoir de fiévre n'y d'au-«
tre ſemblable indiſpoſition. «

Ce n'eſt pourtant pas que«
je veüille regler autruy par«
moy-même, ny faire le Me-«
decin pour ordonner la do-«
ſe de ce breuvage, n'y en«
preſcrire le tems, & encore«
moins deffinir ceux qui s'en«

„doivent ſervir.

„ Ie diray ſeulement qu'il y „en a eu quelques-uns qui s'en „ſont mal trouvez, ſoit pour „y avoir mis trop de Sucre, „qui lâche l'eſtomac, ou pour „en avoir bu trop ſouvent.

„ Mais je puis dire auſſi que „ce n'eſt pas ſeulement du „Chocolate, mais de tous les „autres breuvages; que ſi l'on „en boit trop au lieu que d'eux „mêmes ils ſont bons, ils peu- „vent devenir nuiſibles. Que „ſi le Chocolate a causé des „opilations à quelques-uns, „c'eſt parce qu'ils en prenoient „trop ſouvent, comme lors „qu'on boit trop de vin, au „lieu de fortifier & échaufer, „il engendre des maladies froi- „des, parce que la nature ne „le peut ſurmonter, nydigerer

cette grande quantité pour« la changer en bonne nour-« riture. «

De même celuy qui boit« du Chocolate plus qu'il ne« faut, parce qu'il a des parties« onctueuſes ou graſſes, dont« la diſtribution étant en trop« grande quantité ne ſe peut« pas faire facilement par tout,« il faut par neceſſité que ce« qui reſte dans les petites vei-« nes du foye, y cauſe des opi-« lations & des obſtructions.

Il faut remarquer pour ne ſe pas laiſſer tromper à une eſperance de gueriſon vaine & mal fondée, que quand on parle de ces foibleſſes d'eſto-mac auxquelles le Chocolate eſt bon, il faut entendre celles qui ſe font par ſon inanition, ſoit que les alimens ſoient trop

peu nourriſſans comme l'on croit qu'ils le ſont dans l'Amerique, ſoit que le corps & l'eſtomac en particulier ſoient épuiſez par quelques evacuations : ſoit que cela vienne d'un air trop ſubtil, qui diſſipe promptement les alimens que l'on a pris, comme il arrive dans les païs froids & de montagne, où l'appetit eſt toûjours à l'erte. Mais lors que ces foibleſſes viennent d'un amas de chyle corrompu, de glaires, ou d'autres humeurs corrompuës qui flotent dans l'eſtomac, qui ôtant l'appetit l'affoibliſſent, & cherchant iſſuë, cauſent des cours de ventre, des vomiſſemens ou des ſoulevemens de cœur; en ce cas là le Chocolate eſt un tres-méchant remede : comme

il eſt viſqueux & peſant, il ſe mêle avec ces glaires ou ce chyle crud, & émouſſe encore d'avantage les pointes du ferment. I'ay oüy dire à une perſonne de qualité, que ſe trouvant en un ſemblable état, elle prit à la perſuaſion de quelque amy, un couple de taſſes de Chocolate, croyant d'y trouver du remede en ſon mal. Mais cela ne fit que l'augmenter, juſques à ce qu'au bout de dix ou douze jours, il luy ſurvint un vomiſſement d'humeurs bilieuſes & glaireuſes, & à la fin d'une eſpece de mortier, qui avoit encore le goût du Chocolate, qui par conſequent étoit reſté tout autant de tems au fonds du ventricule, ſans ſe pouvoir digerer.

Il en eſt de même de la colique : ſi elle vient de quelques humeurs bilieuſes, ſubtiles, acres & piquantes, qui irritent & rongent, pour ainſi dire, les inteſtins, quelques taſſes de Chocolate priſes avec peu de Sucre, ſeront capables d'en rompre ſenſiblement la pointe. Mais ſi cette douleur provenoit de quelque pituite vitrée, collée contre les membranes des boyaux, il faudroit choiſir en ce cas tout autre remede plutôt que le Chocolate, qui eſt incapable de les diſſoudre.

La pluſpart des Predicateurs ſe trouvent fort bien de ſon uſage, ſoit avant, ſoit aprés l'action. Avant l'action il ſoûtient leur vigueur beaucoup mieux qu'un boüillon

qui paſſe trop vîte, & aprés l'action il repare les forces épuisées. I'en connois qui aſſurent qu'il reveille & fortifie la memoire. Les Voyageurs s'en trouvent parfaitement bien : c'eſt pourquoy on lit frequenment dans les Relations de ceux qui ont parcouru le nouveau Monde, le ſoin qu'il prenoient dans leur voyage de boire du Chocolate avant que de partir & aprés être arrivé, & le bien qu'ils en recevoient.

Tous ceux qui ont bû du Chocolate conviennent qu'il eſt fort nourriſſant. Il l'eſt tant, qu'il n'y a point de boüillon de viande, qui ſoûtienne plus long-tems ny plus fortement. Bien de perſonnes qui s'étoient reduites pour la ſanté à en

boire ſouvent, ont paſsé pluſieurs jours à ſe contenter d'en prendre trois taſſes par jour ſans autre nourriture & ne s'en ſont pas mal trouvées. Un de mes amis travaillé d'une indiſpoſition qui l'empêchoit de manger, partit de Paris dans cet état par le Carroſſe pour venir à Lyon. Il fut onze jours en chemin, & pendant tout ce tems là il ne prit que trois taſſes de Chocolate par jour, & bien loin d'en être incommodé il s'en trouva beaucoup mieux. On n'en ſçauroit prendre une bonne taſſe le matin, ſans ſe tirer de l'impatience d'attendre le dîner. Cette qualité de nourrir extraordinairement, luy eſt ſi naturelle, que perſonne ne la luy conteſte. Ce

qui eſt ſi vray, que *Caldera* Medecin Eſpagnol dans un Traité qu'il avoit fait, intitulé *Tribunal Medico-magicum*, avoit ſoutenu l'opinion qu'il rompoit le jûne : ſentiment qu'il a eû juſques à ce qu'il en ait été detrompé par les fortes raiſons qu'à employées le Cardinal Brancacio dans une diſſertation qu'il a donnée au Public pour prouver le contraire. Voicy ce que dit ſur ce ſujet, le Iournal des Sçavans de l'année 1666. imprimé à Paris & à Amſterdam, dans l'opinion que les Curieux qui ne l'auront pas leu ailleurs, le liront icy avec plaiſir.

Au lieu que dans l'Euro-« pe on ſe ſert de biere au de-« faut de vin, dans l'Ame-« rique on ſe ſert de Chocola-«

„te. Ce Breuvage eſt fait d'u-
„ne certaine pâte, dont la
„baſe eſt le fruit d'un arbre
„fort commun en ce païs là
„que l'on apelle Cacao, avec
„lequel on mêle de la Canel-
„le, un peu de poivre & des
„gouſſes de Campeſche, qui
„ont l'odeur & preſque les
„même qualitez que le fe-
„noüil. On prend une once
„de cette pâte, que l'on de-
„laye dans un demy ſeptier
„d'eau, & on y ajoûte une
„demy once de Sucre pour
„rendre cette compoſition plus
„agreable. Les Indiens ayment
„paſſionnement ce breuvage,
„& ils en boivent en ſi gran-
„de quantité, que dans la
„nouvelle Eſpagne ſeule on
„y employe par an plus de
„douze millions de livres de
Sucre

Sucre. La raiſon pour laquel-« le ils en font tant d'état ,« c'eſt non ſeulement parce« qu'il eſt agreable au goût ,« mais encore parce qu'il a de« merveilleuſes qualitez pour« conſerver la ſanté. Car on dit« qu'il aide à la digeſtion, qu'il« engraiſſe , qu'il échaufe les« eſtomacs qui ſont trop froids ,« qu'il rafraichit ceux qui ſont« trop chauds : enfin qu'il a « pluſieurs autres vertus admi-« rables que les Medecins Eſ-« pagnols vantent extraordi-« nairement. «

Le Chocolate ayant été« apporté de l'Amerique en« Europe , l'uſage en eſt de-« venu en peu de tems ſi com « mun , qu'en Eſpagne on eſti-« me que c'eſt la derniere mi-« ſere où un homme puiſſe«

„être reduit que de manquer „de Chocolate. Et en Italie il „y a beaucoup de perſonnes „de toutes ſortes de conditions, „même des Religieux qui ſe „ſont accoûtumés à en pren- „dre tous les jours. Mais le „ſcrupule que quelques-uns „ont fait d'en prendre les jours „de jûne, a donné lieu à „une queſtion celebre, qui a „partagé les Caſuiſtes : ſçavoir, „ſi on peut boire du Choco- „late les jours de jûne ſans „contrevenir au commande- „ment de l'Egliſe.

„ Ce qui fait la difficulté, „c'eſt que ſuivant le ſenti- „ment ordinaire des Theo- „logiens, aprés S. Thomas, il „n'y a que l'aliment qui rom- „pe le jûne, & non pas le „breuvage. Or d'un côté il

ſemble que le Chocolate ſoit« une eſpece de breuvage, &« de l'autre pluſieurs preten-« dent que l'on le doit plutôt« mettre au nombre des ali-« mens. Car ils diſent que c'eſt« une nourriture tres ſolide :« & *Stubbe* Medecin Anglois,« qui a fait un Traité du Cho-« colate, a experimenté que« l'on tire plus d'humeur on-« ctueuſe & nourriſſante d'u-« ne once de Cacao, que d'une« livre de bœuf ou de mouton.« Neanmoins le Cardinal *Bran-*« *cacio* ſoûtient que le Choco-« late ne rompt point le jûne,« & il a fait exprés une diſ« ſertation pour le prouver «

Sa raiſon principale eſt,« que le Chocolate de ſa natu-« re eſt un breuvage, & paſſe« autant pour tel dans l'Ameri-«

„que, que le vin & la biere „dans l'Europe : d'où il con- „clud que ſi on peut boire „du vin & de la biere ſans „rompre le jûne, il eſt auſſi „permis de boire du Choco- „late. Il ajoûte que la quan- „tité de la pâte que l'on re- „duit en boiſſon pour chaque „gobelet n'étant que d'une „once, n'eſt pas ſuffiſante „pour rompre le jûne ; d'au- „tant plus que dans cette once „de pâte, il n'y entre pas la „moitié de Cacao. Et à ce „que l'on objecte que le Ca- „cao eſt fort nourriſſant, il „répond que cette raiſon con- „clud autant contre le vin & „contre la biere, que contre „le Chocolate, puis qu'au ra- „port de *Galien* il y a du vin „qui nourrit autant que la

chair de porc, laquelle ce-« pendant eſt cenſée la nour-« riture la plus ſolide de toutes ;« & pour cette raiſon étoit l'a-« liment ordinaire des Athle-« tes : & la biere étant faite« comme elle eſt, avec du« bled & de l'orge, ne peut« pas qu'elle ne nourriſſe, &« neanmoins ny le vin ny la« biere ne paſſent point pour« alimens, mais ſeulement pour« breuvage, & ſelon le ſenti-« ment ordinaire des Theolo-« giens ne rompent point le« jûne. «

Au reſte ce Cardinal« advertit prudemment, que« quoy que de ſoy-même le« Choçolate auſſi bien que le« vin, ne rompe point le« jûne, cela ne doit point« ſervir de pretexte pour en«

„abuſer & pour en boire avec
„excez. Car en ce cas il eſt
„vray que l'on ne pecheroit
„pas contre la Loy Eccleſia-
„ſtique qui commande le
„jûne, mais on pecheroit
„contre la Loy de nature qui
„oblige à la temperance. Et
„quand même on n'en boi-
„roit pas avec excez, ſi on
„en beuvoit exprez pour
„frauder le commandement de
„l'Egliſe, l'intention ſeroit
„mauvaiſe, quoy que l'action
„d'elle même ne fût pas cri-
„minelle : & ainſi on meri-
„teroit toûjours d'être puny,
„non pas pour avoir tranſ-
„greſsé le precepte de l'Egli-
„ſe, mais pour avoir eu in-
„tention de l'eluder.

Le même Iournal des Sça-
vans quelques pages aprés

ce que je viens de dire, ajoûte ce qui ſuit.

Quelques perſonnes ont trouvé à redire que dans le Iournal precedent on ait avancé en parlant du Chocolate, qu'il échauffe les eſtomacs qui ſont trop froids, & qu'il rafraichit ceux qui ſont trop chauds.

Mais cette difficulté ne peut pas avoir été faite par des gens qui ayent quelque connoiſſance de la Medecine. Car toute l'école enſeigne aprés *Galien*, que dans la nature la même cauſe produit ſouvent des qualités contraires dans des ſujets differents, & que cette diverſité d'effets eſt le privilege de toutes les choſes temperées. Par exemple, la main qui n'a qu'une

chaleur moderée paroit chaude à celuy qui a exceſſivement froid, & froide à celuy qui a exceſſivement chaud, & comme elle refroidit l'un elle échauffe l'autre. La raiſon eſt, que les choſes temperées participent également des qualitez contraires, & ainſi ce qui n'eſt que moderement chaud, ayant quatre degrez de froid & autant de chaleur, agit ſur ce qui eſt chaud par ſes degrez de froid, & ſur ce qui eſt froid par ſes degrez de chaleur.

La même choſe ſe trouve encore dans la Morale : car comme les vertus conſiſtent toutes dans la mediocrité, elles combattent également les deux extremitez, & la même vaillance qui anime les lâ-

ches au combat, en retire les temeraires.

Aprés cela on ne doit pas trouver étrange que les Medecins Eſpagnols, qui tiennent que le Chocolate eſt fort temperé, luy attribuent des effets contraires ſuivant la differente diſpoſition des ſujets qu'il rencontre.

Le Chocolate ne nourrit pas ſeulement, il engraiſſe auſſi. Ie l'ay déja dit, & voicy un Iuge bien recevable qui le confirme. C'eſt *Thomas Gage* qui écrit qu'il a oüi dire de ce breuvage aux Medecins des Indes, & qu'il l'a vû par experience en pluſieurs perſonnes, quoy qu'il ne l'ayt pas trouvé en effet en luy, que ceux qui en boivent beaucoup deviennent gras & replets, ce

qui ſemble difficile à croire, puis que tous les ingrediens qui le compoſent à la reſerve du Cacao, amaigriſſent plutôt qu'ils n'engraiſſent, parce qu'ils ſont chauds & ſecs au troiſiéme degré, & que d'ailleurs les qualitez qui predominent dans le Cacao, ſont le froid & le ſec, qui ne ſont nullement propres à nourrir & à augmenter la ſubſtance du corps.

Mais, pourſuit-t'il, on peut répondre à cela que les parties onctueuſes qui ſont dans le Cacao ſont celles qui engraiſſent, & que les autres ingrediens qui entrent dans cette compoſition qui ſont chauds leur ſervent de vehicule pour paſſer au foye & aux autres parties, juſques à ce qu'elles

viennent aux parties charnuës, où trouvans une ſubſtance qui eſt chaude & humide, comme le ſont ces parties onctueuſes, elles s'y convertiſſent en la même ſubſtance, & ainſi nourriſſent la chair & engraiſſent le corps.

Cet effet du Chocolate non plus que les autres n'eſt pas univerſel. Ceux en qui il produira des obſtructions n'auront garde d'engraiſſer; au contraire le paſſage des alimens étant embarraſsé, le corps ſera privé de ſon ſuc nourriſſier & tombera dans la maigreur. Car il eſt certain que non ſeulement le Chocolate produit des obſtructions à ceux qui en uſent avec excez, mais encores à ceux qui y ont déja quelques diſpoſi-

tions ; car les veines lactées, & les autres petits vaiſſeaux où les alimens paſſent avec le ſang, ſe trouvant en eux naturellemens petits, affaiſſez ou embarraſſez de quelques humeurs gluantes & platreuſes : il ne faut pas douter que les parties terreſtres du Chocolate ne s'y arrêtent & n'y augmentent le mal. C'eſt pourquoy toutes les perſonnes oppilées font fort bien de s'en abſtenir. On ouvrit il y a quelques années en cette Ville, une perſonne qui en uſoit avec excez : on luy trouva dans la veſſie du fiel une vingtaine de pierres. Cela ne deroge rien au merite du Chocolate, & il n'en faut point blâmer l'uſage moderé, comme fait le Medecin *Marradon*, qui

n'étoit pas trop ſon amy. La preuve qu'il fait du mal ſeulement en certains rencontres, établit invinciblement qu'il doit faire du bien quand le corps eſt dans un état opposé: auſſi eſt-t'il vray qu'il eſt excellent à ceux qui tombent dans des fiévres hetiques, & qui ont des toux importunes, par un ſang trop acre & trop fluide, qui a beſoin d'être adouci & épaiſſi. Voilà tout ce que j'avois à dire du Chocolate, & par où je me vois obligé de finir, fort ſatisfait de mes Recherches & de mes Reflexions, ſi quelqu'un en profite pour conſerver ſa ſanté, ou pour ménager celle des autres.

Fin du Traité du Chocolate.

AVERTISSEMENT.

Pour ne rien oublier de ce qui peut contribuër à l'agréement de ce Traité, j'ay cru que j'y devois ajoûter un Dialogue qu'a composé ſur le même ſujet Barthelemy Marradon Medecin Eſpagnol, du voyſinage de la ville de Marchena, qui a été imprimé à Seville l'année mille ſix cent dix huit, & qui a été traduit depuis long-tems en François. Ie l'ay copié avec une extrême exactitude : j'eſpere que les Curieux auront plaiſir de le voir. Mon unique objet a été de leur en faire, ce qui les doit obliger d'en ſouffrir quelques obſcurités que je n'ay pu éclaircir, faute d'en recouvrer l'Original.

DIALOGVE DU CHOCOLATE.

Entre un Medecin, un Indien & un Bourgeois.

Le Medecin.

IL y a un breuvage apellé Chocolate duquel on uſe fort aux Indes & en Eſpagne, qu'ils eſtiment medicinal, duquel il eſt à propos d'apprendre les vertus.

L'Indien.

Il ſe fait du fruit de cer-

[illegible]

ſi renommé, que l'on apelle Chocolate.

Le Medecin.

I'en ay vû & goûté : mais pour vous dire la verité, il ne me plait ny pour breuvage ny pour monnoye, quelque loüange qu'on puiſſe luy donner. I'en ay oüi faire grand recit à un Medecin de nom & de reputation, tant pour le gain qu'il tiroit de la compoſition de ce breuvage, qu'on a de coûtume de faire venir en forme de petites tabletes ou de conſerve ; que pour la grande experience qu'il a de ſes effets, qui l'obligent même à en donner à ſes malades. Quant à la qualité des Cacaos, bien que pour ſervir à faire ce breuvage ils doi-

vent être cueillis un peu verdelets ; ſi eſt-ce qu'on a de coûtume de choiſir les plus ſecs & les plus vieux ; & nonobſtant cela ils ne laiſſent pas d'avoir un goût âpre aſtringent & ſi deſagreable , qu'il n'eſt pas de merveille ſi ceux qui en goûtent , ont en horreur le breuvage qu'on en fait. Ceux qui s'en ſervent diſent qu'il eſt rafraichiſſant , & qu'il n'enyvre jamais , ainſi que l'experience leur a fait connoître. Voilà donc la qualité des Cacaos, lors que l'on s'en ſert ſans autre mélange qui eſt d'être deſſicatifs & aſtringens , & par conſequent terreſtres & refrigeratifs ainſi que ſont tous les medicamens ſtiptiques,au nombre deſquels nous mettons les âpres & les aigres.

L'Indien.

Ie ne veux point donner mon jugement touchant leurs qualitez : toutefois ayant veu ſouvent faire aux Indes de ces petits pains deſquels on compoſe le Chocolate, & ayant remarqué qu'on mêle avec les Cacaos moulus & mis en poudre, ſans poids & ſans meſure, du Poivre, de la Canelle, des cloux de Girofle, de l'Anis & autres ingrediens extraordinairement chauds : je me ris de ceux qui diſent que ce breuvage rafraîchit, & qu'il eſt grandement medicinal : ſoit qu'on le prenne diſſout dans de l'eau tiede, ſoit qu'on le prenne épais comme de la viande à manger.

Le Bourgeois.

Donques ſelon ce que j'entens, celuy qui donne de ce breuvage à ſes malades n'eſt pas aſſuré, & n'a pas la connoiſſance de ſes facultés, puis qu'il ne ſçait pas ny les ingrediens qui le compoſent, ny leur quantité : voilà une grande malice, puis que les doctes Medecins reconnoiſſent avec *Galien*, * qu'il ne faut jamais donner aux malades le Poivre battu & mis en poudre, ny même aux perſonnes ſaines, mais ſeulement entier : car échaufant l'eſtomac, & aidant la digeſtion, il ne peut paſſer juſques au foye & es autres parties nobles pour les échauffer outre meſure. C'eſt pour cette raiſon que les ſçavans

* Au premier livre des Facultez des Medicamens chap. XI.

Medecins n'ordonnent point d'eaux chaudes & Aromatiques, comme eſt celle de Canelle & autres ſemblables, ſi elles n'ont été premierement diſtillées au bain Marie.

L'Indien.

Dites moy je vous ſupplie ſi le Chocolate eſt auſſi mal ſain que le Tabac ?

Le Medecin.

Non, mais l'Auteur * qui a fait l'Hiſtoire generale des Plantes, & qui a vû preparer ce breuvage en * Nicaragua & autres lieux de la nouvelle Eſpagne, dit que c'eſt plutôt un breuvage pour les pourceaux que pour les hommes : toutefois qu'au défaut du vin, & pour ne pas boire toûjours

* Il entend Benzo, les paroles duquel ſont raportées par Cluſius au ſecond livre des drogues étrangeres chap. 28.

* Nicaragua eſt une Province de la nouvelle Eſpagne décrite par Laet liv. 4. chap. 13.

de l'eau, il s'y accoûtuma comme les autres. D'où il faut conclurre que la neceſſité du vin qu'on a aux Indes, a fait inventer le Chocolate, duquel ils ſe ſervent en diverſes façons & ſous divers goûts, parce que la pâte des ingrediens que nous nommerons cy aprés, & qui ſe broye en une pierre appellée *Metate*, eſt detrempée par les uns dans de l'eau, & mêlée par les autres avec l'Atolle, (qui eſt l'ancien breuvage des Indiens) lequel ſe fait avec du Mays blanc, cuit & lavé, & qui ne reſſemble pas mal à l'Amydon qui ſe fait en Eſpagne pour les malades, avec des eaux propres & convenables à leur mal, & lequel étant donné ſeul, doit être tenu pour temperé, comme il

paroit à ſon goût doux & agreable ; reſſemblant même aux Amandes , leſquelles ont ce temperament mediocre & moderé. C'eſt pourquoy les Medecins de la nouvelle Eſpagne donnent ce Mays mêlé avec du Sucre à leurs malades avec tres-bon ſuccez, lors qu'ils ne ſont point travaillez de chaleur exceſſive : car en ce cas , ſelon la doctrine d'*Hippocrate* & de *Galien* , ils ſe ſervent plutôt de Panade , de Ptiſanes & d'orge mondé , comme en Eſpagne. Or l'uſage du Chocolate eſt ſi familier & ſi frequent par toutes les Indes , qu'il n'y a place ny marché où il n'y ait une Negre ou une Indienne avec ſa tante , ſon *Apaſtlet* , qui eſt un vaiſſeau comme une terrine , &

ſon moulinet qui eſt un bâton fait en forme de fuſeau dont il tordent du fil en Eſpagne, avec leurs retraites pour recueillir le vent & refroidir leurs écumes. Ces femmes mettent premierement à part une partie de la pâte ou du gâteau de Chocolate, & la detrempent dans de l'eau, & aprés elles retirent de cette portion l'écume, qui eſt ſa meilleure & principale ſubſtance, qu'elles ſeparent en des vaiſſeaux qu'on apelle *Tecometes*, deſquels elles ſont entourées, ou tout à fait, ou à moitié. En ſuite elles diſtribuent cela aux Indiens, ou aux Eſpagnols, deſquels elles ſont environnées. Elles mêlent à ce breuvage l'Atolle chaud, qu'elles tiennent dans des pots

pots, auquel elles attribuent de grandes vertus, & de grands effets. Quelques-uns veulent que l'on leur en donne de teint & de coloré avec l'Achiote, qui eſt une poudre, ou paſtille faite d'un fruit qu'ils diſent être ſouverain contre la colique. Car les Indiens ſont de grands impoſteurs, qui donnent à leurs plantes des noms Indiens par excellence, qui les mettent en haute reputation. C'eſt ce qu'on peut dire du Chocolate qu'on vend aux foires & aux marchez, & qui eſt le plus commun, & le plus ordinaire : car il s'en fait de diverſes couleurs qu'ils apellent *Xocoatole, Chillatole. Du Laet raporte pluſieurs autres eſpeces d'Atolle en ſon 7. liv. chap. 30. Au reſte Xocoatole ſignifie de l'eau*

aigre qui eſt faite de Mays, & d'eau, trempez toute une nuit enſemble à l'air : pour le Chillatole il ſe fait de Chille, ou de Poivre melez enſemble. Pour le Chocolate qui ſe fait aux maiſons particulieres, que l'on preſente aux bonnes amies, & aux voiſines, & ſinguliere-ment celuy qui eſt preparé dans les Convents par les Religieuſes : celuy qu'on fait en tablettes, qu'ils apellent *Pinolen*, & qui ſe boit froid au ſoir, bien qu'il ſoit composé de pareils ingrediens, ſi eſt-ce qu'ils different de nom & de qualité, & ſont en plus grande eſtime. Voicy la recepte uſitée parmy les peuples plus polis, & la doſe preciſe de chaque ingredient pour ſa compoſition.

*Prenez ſept cent Cacaos qui peſent un poids ou huit reales, qui ſont quatre cent cinquante pour reale en la nouvelle Eſpagne, une livre & demie de Sucre Blanc, deux onces de Canelle, quatorze grains de Poivre de Mexique apellé Chillé, ou Pimiento, demi once de cloux de Geroſle, trois petites gouſſes ou Caſſes de * Teſacta, ou en ſon lieu le poids de deux reales d'Anis; pour l'Achiote, on y en mettra autant qu'il en faut pour luy donner couleur ainſi qu'on fait du Saffran, qui ſera peut être auſſi gros qu'une noiſete. Quelques-uns y ajoûtent des Amandes ou des noiſetes. De tout cela grillé, & enſuite pilé dans la pierre apellée Metate, on fait avec le ſuc qui en ſort & du Sucre, des petits*

*Il eſt apellé Campêche dans le Traité.

gâteaux, ou une pâte pour mettre dans des boëtes ; quelques-uns y mêlent quelques goutes d'eau de fleurs d'Orange, un grain de muſc, & d'Ambregris, ou de la poudre de Scolopendre.

Pour ce qui regarde la façon de s'en ſervir, ſoit pour le boire ſoit pour le manger, on prend les matins du Chocolate avec un macaron ou un biſcuit, ainſi qu'on fait en Eſpagne, un laict d'Amandes ou de noiſetes, un jaune d'œuf, quelques pâtes de ſemences froides ou de l'Amydon. Or que tous ces coulis faits d'orge, de farine & de Sucre ſoient donnez à ceux qui ſont échauffez & atenuez, ce n'eſt pas ſans raiſon. Mais de donner le Chocolate indifferemment en tout tems, à tout ſexe, en

tout âge & à toute heure, c'eſt ce qui eſt à reprendre & à blâmer.

L'Indien.

Ie ſuis bon témoin de cela, car j'en ay vû pluſieurs tellement accoûtumés à prendre le Chocolate, qu'ils ne s'en pouvoient paſſer. I'ay vû même en un port de mer où nous débarquames pour puiſer de l'eau, un Prêtre qui nous diſant la Meſſe comme un Apôtre, fut obligé par neceſſité, étant fort gras & fort fatigué, de s'aſſeoir ſur un banc devant l'action de graces qu'on fait aprés la communion, où étoit une ſervante qui tenoit un vaſe de Thecomate plein de Chocolate qu'il beut, & Dieu luy donna les

forces d'achever la Meſſe aprés s'être reposé.

Le Medetin.

Il meritoit d'être excusé à cauſe de ſon infirmité : mais ceux qui ſont ſans infirmité, & hors de la neceſſité, ne doivent rien donner à la coûtume ; cela n'étant pas honnête ny loüable principalement en la perſonne des Religieux, les vertus deſquels nous doivent ſervir d'exemple à bien vivre.

Le Bourgeois.

Il y a une choſe que j'ay remarquée depuis que je ſuis entré aux Indes, qui eſt qu'ils boivent le Chocolate dans les Egliſes pendant qu'on celebre le divin Office,

ce que j'ay vû de mes yeux.

Le Medecin.

Ieſus ! C'eſt avoir une grande irreverence, & porter peu de reſpect au culte Divin : c'eſt même manquer de civilité & d'honneur aux aſſiſtans ; & il eſt tres-vray que cela ne ſe devroit point faire. Or parmy les autres incommoditez qu'aporte le Chocolate, je tiens ſans difficulté que la principale cauſe des obſtructions, opilations & hydropiſies, qui ſont familieres aux Indes, doit être attribuée, & au Chocolate & au Cacao, pour être d'une nature terreſtre & froide. Pour les Dames, elles mangent le Chocolate comme ſi ç'étoient des Amandes, & ainſi

l'excez qu'on fait à s'en ſervir produit une infinité de maladies aux parties interieures, comme la Cachexie, la mauvaiſe habitude & la couleur depravée du viſage.

Le Bourgeois.

I'ay une parfaite connoiſſance de tous ces breuvages, mais je m'accommode mieux du boüillon, & je laiſſe le Chocolate ſous ſa bonne foy à ceux qui s'en trouvent bien. Mais je demande, quand on mange le Chocolate, eſt-t'il auſſi bon pour ceux qui ſe portent bien comme une tranche de jambon, ou de ſauciſſon, ou comme la pâte d'alberges, qu'on met dans des boëtes, celle de pommes de capendu, & une infinité d'au-

tres conſerves qui ſe font en ce païs ; & quand on le boit eſt il auſſi friand que le vin de S. Martin, que le vin de la *Ciutad*, ou que le vin *Paroximenes*, c'eſt à dire du *Pere Ximenez* natif de Eciia ville de l'Andalouzie ? Ceux qui boivent ſobrement & moderement dénieront abſolument que ce ſoit un merveilleux ſoûtien du corps, ou qu'il ait de l'advantage ſur le nectar tant vanté par les Poëtes duquel les Dieux Payens s'enyvroient, puis qu'il donne à la tête & fait d'autres maux : & qu'on voit un nombre infiny de perſonnes qui boivent grande quantité d'eau tant cruë que cuite, avec un peu de Canelle, d'Anis ou d'autres drogues connuës, vivre tres long-tems, frais & gail-

lards ſans vin, & ſans tous ces autres breuvages que *Chanaan* n'a jamais plantez, & qui n'ont pas été connus par ſon grand Pere.

Le Medecin.

On pourroit ſe ſervir d'une grande varieté de vins medecinaux qui ont été décrits par *Dioſcoride*, & raportez par *Wecher* de divers Auteurs, deſquels on a fait de tres-heureuſes experiences, leurs ingrediens & leur quantité étant tres-bien connuës.

L'Indien.

Ie ne ſçay ſi j'oſeray dire pour concluſion des facultez du Chocolate, qu'il eſt la principale cauſe des neceſſitez qui ſont en la nouvelle Eſpagne

pour y être trop commun, ſa dépenſe ſurpaſſant le reſte de la dépence ordinaire que l'on fait chaque jour : car il eſt certain qu'en certaines maiſons on dépence par jour deux poids & davantage de Cacao ſans mettre en ligne de compte le Sucre, duquel la quantité qu'on employe eſt exceſſive, revenant à plus de cinq cens mille Arrobes, * c'eſt à dire douze millions cinq cens mille livres de Sucre, lequel ſe prepare & ſe fait en la nouvelle Eſpagne, dans les moulins deſtinez à cela : & c'eſt la verité qu'en l'année mille ſix cens ſeize, l'Arrobe de Sucre valoit trois poids, & les années ſuivantes cinq & ſix poids, autant qu'il vaut en Caſtille, qui eſt la cauſe qu'il ſe trouve ſi peu de Sucre en la nouvelle Eſ-

*Arrobe eſt le poids de vingt & cinq livres en Caſtille, & en Portugal de trente & deux livres.

pagne. Or comme les Dames ont usé de ce breuvage, il leur a donné occaſion de ſe vanger de leurs jalouſies, en aprenant, & ſe ſervant des ſortileges des Indiennes, qui en ſont grandes Maitreſſes, comme étant enſeignées par le Diable : c'eſt pourquoy les perſonnes ſages doivent éviter la frequentation des Indiennes, pour le ſeul ſoupçon de ſortilege, & je n'oſerois dire pour ne point donner ſujet de ſcandale à perſonne, le nombre des meurtres & des homicides qu'un Pere de la Compagnie de Ieſus, prêchant en l'Egliſe de la ville de Mexico, racontoit être arrivez par ce ſeul moyen : de ſorte que quand il n'y auroit que cela, ſans y comprendre les autres in-

conveniens, il eſt tres-bon de s'abſtenir du Chocolate, afin d'éviter la familiarité & frequentation d'une nation ſi ſuſpecte de Sortilege.

FIN.

TABLE
DES CHAPITRES
contenus dans ces trois Traitez.

TRAITÉ DU CAFÉ.

Chap. I. *Ce que c'eſt que Café, & de ſon veritable nom.* Page 5

Chap. II. *Du lieu d'où vient le Café, & de la quantité qu'il en ſort toutes les années.* 10

Chap. III. *Depuis quel tems le Café eſt en uſage Public parmy nous & chez les Orientaux.* 17

Chap. IV. *De quelle maniere le Café a été découvert.* 33

Chap. V. *Observations pour le choix du Café, maniere d'en faire la torrefaction à propos, & precaution pour le conserver lors qu'il est en farine.* 38

Chap. VI. *De quelle sorte on doit faire cuire la farine du Café pour en boire, quelle doze on en doit prendre, & de quelle maniere on doit s'en servir.* 54

Chap. VII. *Des qualitez premieres du Café.* 65

Chap. VIII. *Analyse du Café, & ses qualitez secondes.* 87

Chap. IX. *Des effets du Café, & particulierement sur l'estomac.* 109

Chap. X. *Des maladies du bas ventre, & de celles des femmes auxquelles le Café eſt propre, de la gravelle & de la goute.* 123

Chap. XI. *De l'uſage du Café pour les maladies de la Poitrine, du lait Caſeté & de l'effet favorable du Café pour la gueriſon des fiévres.* 137

Chap. XII. *De l'utilité du Café pour les maladies de la tête, & s'il tient les perſonnes éveillées.* 159

Chap. XIII. *Des Temperamens & des Maladies où le Café n'eſt pas propre.* 183

Sçavoir s'il enerve les hommes. 192

Lettre de Monſieur Bernier ſur le Café. 207

Avis ſur les Traitez du Thé & du Chocolate. 217

TRAITE'
DU THE'.

Chap. I. *De la nature du Thé, de ſon nom, des lieux d'où il vient, & de l'ancienneté de ſon uſage.* 223

Chap. II. *Du Choix du Thé, des Pays où il eſt en uſage, & de la maniere de l'apréter.* 243

Chap. III. *Des qualitez du Thé pour empêcher le ſommeil.* 262

Chap. IV. *De la vertu du Thé pour la gueriſon des maux de Tête.* 275

Chap. V. *De la vertu du Thé pour les maux d'eſtomac, pour la goute, la gravelle, la colique; les maux de ratte, les rheumatiſmes & autres maladies, & du Thé avec le lait.* 287

TABLE DES CHAP.

TRAITE'
DU CHOCOLATE.

Chap. I. *Ce que c'eſt que le Chocolate, & l'examen des ingrediens qui le compoſent.* 305
Chap. II. *Preparation & mélange des drogues pour faire le Chocolate, & maniere de le boire.* 358
Chap. III. *Des qualitez qui reſultent du mélange des ingrediens qui entrent dans la compoſition du Chocolate.* 383
Chap. IV. *A quelles incommodités le Chocolate eſt propre.* 396
Dialogue d'un Medecin, d'un Indien & d'un Bourgeois, touchant le Chocolate. 423

FIN.

BIBLIOTECA NAZ. ROMA VITTORIO EMANUELE